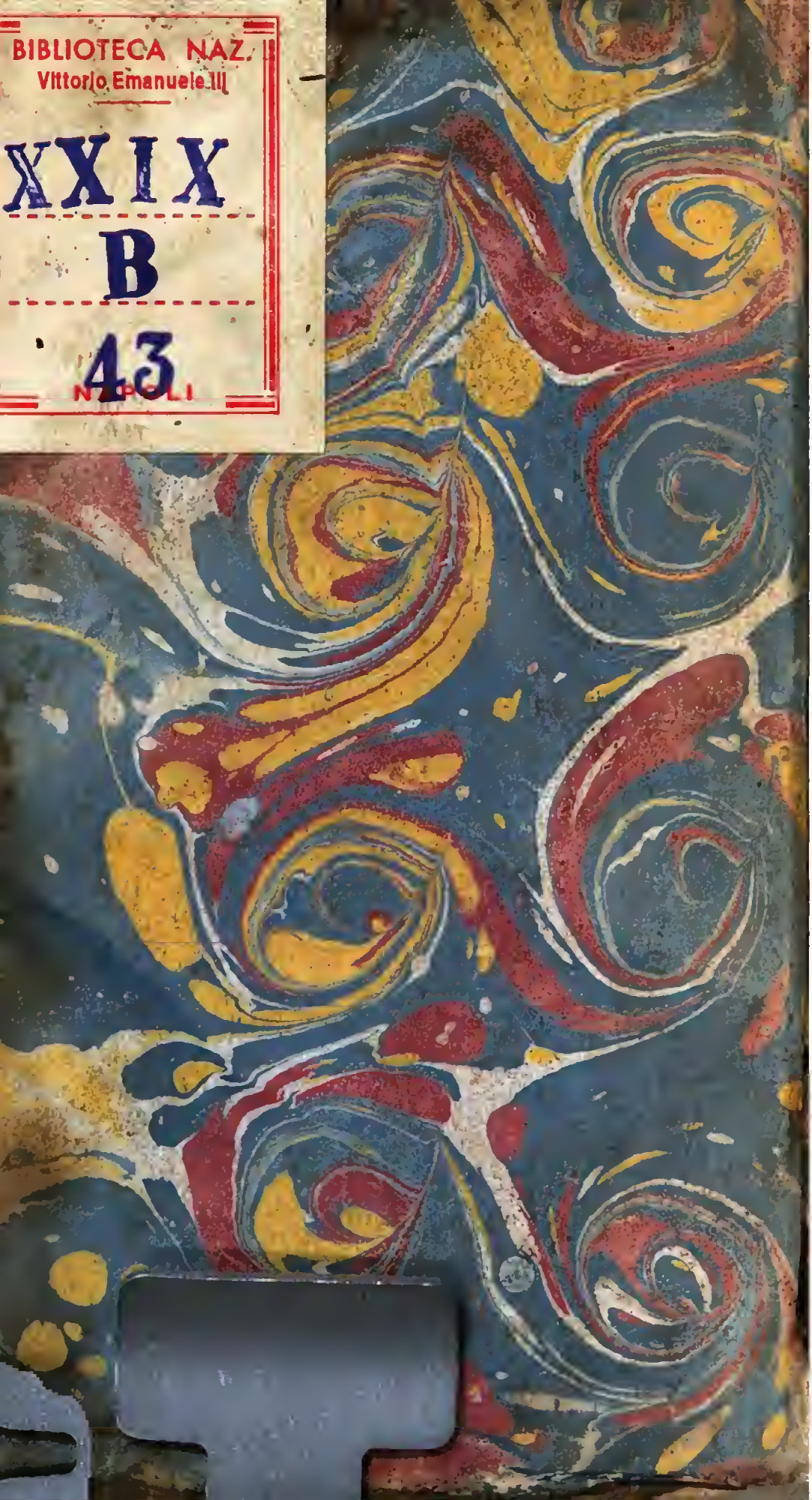
BIBLIOTECA NAZ.
Vittorio Emanuele III
XXIX
B
43
NAPOLI



XXIX B 57

HISTOIRE

DE

L'AGRICULTURE ANCIENNE,

EXTRAITE

DE L'HISTOIRE NATURELLE

DE PLINE, LIVRE XVIII.

Avec des Eclairciſſements & des Remarques.

par Desplaces

inionum commenta delet dies : Naturæ judicia confirmat. Cicer. de Nat. Deor. Lib. II, n. 2.

B. R. NEAPOLIS

A PARIS,

ez G. DESPREZ, Imprimeur ordinaire du Roi, rue Saint-Jacques, au coin de la rue des Noyers.

M. DCC. LXV.

Avec Approbation & Privilege du Roi.

BIBLIOTECA NAZIONALE V.E.M.III

PRÉFACE
DU TRADUCTEUR.

L'Homme, ſortant des mains de la Nature, n'en t pas plus mal traité, que les res d'une organiſation moins rfaite : il n'a pu manquer de ›tions ſuffiſantes pour ſe vêtir, loger, s'il en avoit beſoin, pour choiſir une nourriture i lui convînt : ne cherchons nc point d'autres inventeurs s Arts néceſſaires parmi les :miers hommes, que ces hom-

mes mêmes. S'ils euſſent pu ſe nourrir des productions communes de la terre, on ne conçoit pas aiſément ce qui les auroit déterminés à les cultiver, pour en changer le gout.

Ces réflexions devoient, ce ſemble, engager ceux qui ont ignoré les Livres ſaints, à penſer que les premiers hommes furent les premiers Laboureurs, au lieu de croire que leur état naturel différoit peu de celui des animaux; que le gland étoit leur nourriture; qu'un ruiſſeau les déſaltéroit; qu'un antre leur ſervoit d'aſyle. Mécontents de notre exiſtence, l'imagination ſeule donna celle-ci à nos peres, & ſe plut à y trouver des

charmes; ce que nous ſommes, rend impoſſible ce que l'on veut qu'ils aient été.

Les Grecs, imitant les Egyptiens, leurs Inſtituteurs, qui firent des Dieux de tout ce qui les étonna dans la Nature, créerent Cérès Déeſſe des moiſſons, & Triptoleme, demi-Dieu de l'Agriculture : l'une, ſelon eux, découvrit le froment; l'autre inventa la charrue. Le penchant de ces anciens Peuples, pour le merveilleux, a ſi fort défiguré l'Hiſtoire de leurs premiers temps, qu'il eſt impoſſible de diſtinguer, ſoit l'enchaînement, ſoit la vérité, ou la fauſſeté des faits qu'elle contient, tant ils ſont enve-

loppés de fictions. Deſtinés à étonner le monde par des prodiges de l'Art, leur imagination commença par enfanter des fables, dont la raiſon rougit.

Il paroît, cependant, que les vertus de Cérès, & le ſoin qu'elle prit d'étendre la culture du froment en Sicile, où l'on croit qu'elle regna, lui valurent les honneurs divins, & que Triptoleme, fils de Céléus, Roi d'Eleuſis, lui fut aſſocié, parce qu'il s'appliqua dans l'Attique aux progrès du labourage. Quoique les Hiſtoriens Grecs aient aſſuré que ces Divinités ſe connurent beaucoup, elles pourroient bien n'avoir pas été contemporaines : rapprocher

des perſonnes éloignées, les unes des autres de pluſieurs ſiecles; établir entr'elles un commerce de galanterie, étoit la moindre de leurs licences. Courant après le merveilleux, l'Amour leur en offroit une ſource inépuiſable : ils en ornerent d'abord leurs fables aſſez groſſiérement; ils trouverent dans la ſuite l'art d'y peindre cette paſſion avec la derniere délicateſſe : c'eſt en les imitant, que le Prince des Poëtes Latins nous tranſporte, lorſqu'il chante les amours malheureux de Didon & d'Énée; on lui pardonne volontiers de ſi charmantes impoſtures.

Les récits que ces anciens

Fabuliſtes nous ont laiſſés des aventures de Cérès, ne peuvent donc guères ſervir qu'à faire connoître combien leur eſprit étoit enclin aux viſions, & fécond en chimeres indécentes. Quelles extravagances ne prêtent-ils pas à cette Déeſſe, au ſujet de l'enlévement de ſa fille Péréphata? Apprenant ſon malheur, elle ſe jette ſur des flambeaux; elle veut, dans ſa colere, mettre le feu aux moiſſons : furieuſe, elle court nuit & jour après Péréphata; traverſe l'Attique, y rencontre Triptoleme chez une vieille femme, où preſſée de la ſoif, elle étoit entrée pour ſe déſaltérer (1):

(1) Cette circonſtance eſt ainſi rappor-

ce jeune homme essuie ses larmes & calme sa douleur ; elle

tée dans une traduction latine de vers d'Orphée, que l'on regarde comme le principal auteur de la Mythologie grecque: *Cùm Ceres in pagum Atticæ Eleusinem venit, amissam filiam mœrens, & simul quærens, puerum Jacchum secum ducebat. Eidem tristitiâ, labore, & siti confectæ Baubo anus Eleusinii pagi indigena, potionem obtulit, quam Græci vocant Cyceonem. Sed cùm induci non posset ad bibendum, Baubo res illi suas, quibus fœminæ sunt, subductis vestibus ostendere cœpit. Puer Jacchus, qui cum matre Cerere ibidem erat, visis pudendis Baubonis manum admovit, & blande ea succurrere ac contrectare auspicatus est. Quæ res Cererem ad risum compulit, ita ut Cyceonem, mœrore paululum remisso, ebiberit.* Salmasius in Solin. tom. 1, pag. 750, édit. 1629. On croit communément que ce fut cet Orphée, appellé par les Poëtes Latins, interprete des Dieux, *sacer interpresque Deorum*, qui institua le culte & les mysteres de Cérès à Eleusis, sur le modele de ceux d'Isis d'Egypte.

l'éleve au rang des Dieux, après avoir réduit, à celui des reptiles, un de ſes petits compagnons, & lui donne enfin des leçons d'Agriculture dans ſes moments perdus : j'omets ſa deſcente aux enfers, & tout le reſte de ce Conte.

Le froment étoit connu, & la charrue inventée long-temps avant Cérès & Triptoleme : en ceci, comme en bien d'autres choſes, les Grecs ſe ſont dits Inventeurs de ce que les Egyptiens leur avoient appris. Céléus, ſuivant qu'il étoit d'uſage alors parmi les Rois, put envoyer ſon fils voyager en Egypte : ce fut dans cette Ecole des Sciences & des Arts, de

la ſageſſe & de la folie, des Légiſlateurs & des Dieux, que le jeune Prince apprit à regner & à conduire la charrue. De retour en Attique, il y enſeigna l'art de s'en ſervir, la maniere d'ouvrir les ſillons; ce qui le fit appeller *Triptoleme*, c'eſt-à-dire, rompeur de ſillons. Avant ce temps, on ne ſavoit cultiver la terre dans la Grece, qu'à force de bras: l'art de dompter quelques animaux, de les aſſujettir au joug, de leur faire tirer la charrue, connu chez les Egyptiens, ne l'étoit point encore chez les Grecs: Triptoleme l'y introduiſit; il fut Prêtre de Cérès: comme attaché aux Autels de cette Déeſſe, &

très-instruit de ses mysteres, on lui érigea une Chapelle dans le fameux Temple d'Eleusis, où on lui rendit les honneurs de demi-Dieux (1).

(1) Je m'écarte un peu des sentiments de MM. Bochard & le Clerc, qui ont traité avec beaucoup d'érudition tout ce qui a rapport à l'histoire de Cérès & de Triptoleme. Il me seroit aisé de justifier mon opinion; mais je n'entreprendrai point ici une Dissertation sur cette matiere. Quant aux mysteres de Cérès, on prétend qu'ils commençoient par des libations & autres cérémonies religieuses, & finissoient par la licence la plus effrénée. Ce qu'on en sait est peu sûr; on le tient de libertins qui s'y étoient faits initier pour les révéler. Alcibiade, chef des Athéniens, fut accusé, suivant Plutarque, d'avoir fait injure à la Déesse, en représentant par dérision ses mysteres devant ses compagnons, dans sa propre maison, vêtu d'un habit tel que le portoit celui qui montroit les choses saintes. Pour punition, il fut maudit par tous les

C'eſt à l'art de labourer qu'Athenes & Lacédémone durent leur élévation ; leur chute

Prêtres & Prêtreſſes, excepté Théano, qui s'en excuſa, alléguant, pour s'en défendre, que ſon Office l'engageoit à prier pour les autres, & non à leur donner des malédictions. Quelques ſavants ont peut-être fait trop d'honneur à ces aſſemblées myſtérieuſes des Prêtres des Dieux, de les prendre pour des aſſemblées de Philoſophes, qui cherchoient comment & par quel méchaniſme tout s'opéroit dans la nature. Il ſemble cependant que c'étoit l'opinion de Cicéron, qui parlant des myſteres d'Eleuſis & de ceux de Samotrace, ou de Lemnos, auxquels il s'étoit fait initier, dit qu'étant bien entendus, ils nous apprennent plutôt la nature des choſes mêmes, que celle des Dieux : *Quibus explicatis ad rationemque revocatis rerum natura magis cognoſcitur quàm Deorum.* De nat. Deor. lib. 1. Les myſteres de Cérès, du temps de Triptoleme, pouvoient bien ne conſiſter que dans des enſeignements ſur l'Agriculture.

ſuivit de près cet art trop négligé. Tandis que les Grecs ne penſerent qu'à cultiver leurs champs & à vaincre leurs ennemis, ils devinrent redoutables; on n'oſa plus les attaquer. La fin de leurs combats fut celle de leur véritable gloire : n'ayant plus de guerres à ſoutenir, ils ſe livrerent aux Arts de gout *; le marbre s'anima ſous leurs mains; la vertu s'éteignit dans leurs cœurs : cette Nation belliqueuſe devint un Peuple follement paſſionné pour les ſpectacles, pour la lutte, pour la muſique & pour les autres Arts qui flattent les ſens. Affoibli

* *Ut primùm poſitis nugari Græcia bellis*
Cœpit . . .

Horat. l. 2, Epi 1.

par la molleſſe & par la volupté, un Roi de Macédoine vint aiſément à bout d'en ſubjuguer une partie ; ſon ſucceſſeur donna des fers à la Grece entiere.

Rome, ainſi qu'Athenes, comme on le verra dans cette Hiſtoire, fut fondée par des Pâtres & des Laboureurs ; les cauſes de leur grandeur & de leur décadence, furent les mêmes : cette frappante uniformité regne dans tous les établiſſements humains.

La France, que l'on peut comparer aux grands Empires, jouit du précieux avantage de contenir un nombreux Peuple de Cultivateurs, dont il eſt plus néceſſaire de ranimer les

forces, que d'exciter l'induſtrie. Les regards favorables que le Prince daigne jetter ſur eux, les conſolent ; les leçons d'Agriculture leur ſont aſſez indifférentes.

Parmi le grand nombre d'Auteurs qui ont écrit, depuis quelques années, ſur l'art de cultiver, les uns, ſe ſont mis à déclamer, d'un ton d'inſpirés, contre les Manufactures & le Commerce, prétendant rappeller preſque tous les hommes à la ſeule induſtrie primitive ; les autres ont blâmé la maniere de labourer de nos peres, & en ont propoſé une nouvelle, qu'ils croient avoir été inventée par les An-

glois (1); les autres enfin ont formé des ſyſtêmes, qui, à l'aide des progrès de la Phyſique, doivent, ſelon eux, élever l'Agriculture au rang des Sciences.

Je ne fatiguerai point mes Lecteurs de ce que je pourrois

(1) Il devient fort à la mode de prendre en tout les Anglois pour modele. Cette nation, devenue fameuſe, peut nous en ſervir dans bien des occaſions : mais ne trouve-t-on que chez elle de ſavants Médecins, des Pilotes expérimentés, des charretiers adroits ? Leurs écrits ruſtiques traduits, ou commentés en notre langue, n'annoncent point la ſupériorité qu'on veut leur accorder. Les Mémoires de Dublin ne préſentent, en ce qui regarde l'Agriculture, que nos pratiques ordinaires, ou quelques prétendues découvertes peu ſures Si on retranche de leurs volumineux Ecrits tout ce qui s'y trouve de ſyſtématique, le reſte n'eſt autre choſe que nos méthodes connues.

ajouter ici aux preuves que j'ai données du vuide de ces ſyſtêmes, dans le *Préſervatif contre l'Agromanie.* J'ai cru ſervir ma Patrie, en publiant cette courte Brochure, dans laquelle je raſſemble les meilleures maximes de l'Agriculture, celles qui de tous les temps ont été pratiquées avec ſuccès. Je n'oſois me flatter que cet Ecrit dût être auſſi favorablement accueilli du Public : mon deſſein n'étoit point de faire un gros Livre, mais d'oppoſer des principes à des erreurs, le ſang froid à l'enthouſiaſme. Forcé de donner quelques enſeignements, j'ai tâché d'être précis, ſuivant la maxime ; *quidquid præcipies*

brevis. J'ai cru inutile d'ex-
ſer fort au long des pratiques
e les Laboureurs ſavent tou-
rs mieux exécuter, qu'elles
leur ſont décrites ; c'eſt tout
que je répondrai aux torts
e quelques perſonnes m'ont
nés (1).

1) M. de la Salle de l'Etang, Seigneur
Muyr, Tinqueux, &c. trouve ſingu-
que les prairies artificielles ne ſoient
du goût d'un certain Auteur ; c'eſt
i qu'il me déſigne dans ſon *Manuel*
gricuture. Il s'eſt trompé ſur mon
iment, à cet égard, & je n'ai pu me
enſer de l'obſerver dans mes Remar-
ſur cette hiſtoire, pag. 305, n. 4, où il
it des Prairies artificielles des anciens.
e me ſerois pas reconnu au nom de *cer-*
Auteur, ſous lequel je ſuis cité, ſans
e indication, page 237, du *Manuel* ;
s on y cite encore le *certain Auteur*,
307, & on ajoute en marge, l'*Au-*
du Préſervatif contre l'Agromanie :

Ceux de mes Lecteurs qui ont paru désirer les détails des vrais & anciens principes de l'Agriculture, dont je n'ai donné qu'une analyse dans le *Préservatif*, les trouveront dans ce Livre de Pline : c'est un précis de ce que les Grecs & les Romains avoient écrit sur le labourage (1) ; un extrait d'un grand nombre d'Ouvrages faits sur cet objet, par des Rois, des Généraux d'Armées, des Ora-

en cet endroit de son Livre M. de la Salle m'approuve, sans qu'on puisse deviner pourquoi ; & auparavant il prétend me confondre sur des opinions que je n'ai point.

(1) Pline a traité séparément de la culture des arbres, des vignes & des jardins dans d'autres livres que nous n'avons pas entrepris de traduire.

teurs, ou gens de Lettres distingués, tels que Hiéron, Xénophon, Caton, Varron & autres, qui d'ailleurs, suivant les mœurs du temps, étoient Laboureurs & Physiciens par expérience, & non par système.

Qu'il soit permis de remarquer, que si quelques Ecrivains y eussent mieux réfléchi, ils n'auroient pas blâmé aussi légérement qu'ils l'ont fait, le constant attachement de nos Cultivateurs, aux maximes & méthodes des hommes que nous venons de citer, & que ceux d'entr'eux qui ont publié les moins inutiles Traités de la culture des terres, pouvoient tout de suite les donner pour

ce qu'ils ſont, c'eſt-à-dire, pour des répétitions de ces vieilles maximes & méthodes (1).

(1) Ces Auteurs éclairés, & d'ailleurs ſi eſtimables, ſavent ſans doute que leurs traités ne contiennent aucunes découvertes, ni ſur les qualités des terres, ni ſur la maniere de les labourer & de les amender, ni ſur le choix des ſemences, ni ſur les prairies artificielles, ni ſur le reſte des pratiques du labourage. Tout ce qu'ils ont pris la peine d'écrire ſur cette partie de l'Agriculture ſe trouve dans les anciens : ils ſemoient du ſainfoin, du trefle & autres plantes pour les beſtiaux ; ils amendoient leurs champs avec des cendres, de la chaux & différentes eſpeces de marnes, des qualités deſquelles ils nous ont laiſſé des deſcriptions très-détaillées : ils fouilloient auſſi leurs mauvaiſes terres pour y chercher la bonne, qui ſe rencontre preſque toujours à une certaine profondeur, & la répandoient par-deſſus. Toutes ces pratiques, qui ſont l'objet de pluſieurs Ecrits modernes, ſont expoſées dans cette Hiſtoire de l'Agriculture ancienne, & nous l'obſerverons plus par-

Nous avons découvert des Arts inconnus aux anciens; mais il eſt hors de tout doute qu'ils nous en ont tranſmis pluſieurs, qu'ils avoient portés au plus haut point de perfection, du nombre deſquels ſont l'Agriculture, parmi les Arts néceſſaires; le deſſein, la peinture, la ſculpture, parmi les Arts de gout; il ne nous reſte qu'à les imiter. Les hommes de tous les ſiecles ſe reſſemblent aſſez, quant aux forces du corps; ils different beaucoup, quant à celles de l'ame. Nous cultivons la terre auſſi-bien que les Grecs; il ne faut que des bras: nous ne

ticuliérement dans les remarques que nous y avons ajoutées.

faiſons pas toujours d'auſſi belles ſtatues que celles qu'ils nous ont laiſſées ; il faut du génie. Nous ſommes plus délicats dans les mêts, plus minutieux dans les meubles, plus détaillés dans la volupté, qu'ils ne l'étoient ; nous donnons dans le luxe en petit, ils y donnoient en grand.

On eſt bien éloigné de croire, cependant, qu'il ne reſte plus rien à découvrir dans l'Agriculture en général : on penſe ſeulement, qu'autant l'Agriculture, proprement dite, ou le labourage dont il s'agit ici uniquement, eſt peu ſuſceptible de découvertes, autant il en reſte à faire dans ſes autres parties qui regardent le luxe moderne ;

moderne ; elles ont beſoin d'être guidées par les plus habiles Artiſtes : ce luxe exceſſif auroit bientôt des ſuites funeſtes, ſi des Citoyens induſtrieux ne cherchoient continuellement les moyens de le faire tourner à l'avantage du malheureux Cultivateur. Une ſorte debien-être eſt tout ce qu'il déſire ; les richeſſes ne ſont point attachées à ſon état, il le ſait : l'art de s'enrichir promptement par l'Agriculture, eſt d'ailleurs impraticable pour tout le monde.

En ſuppoſant que le commun de nos Laboureurs ſoient auſſi ignorants que le penſent quelques nouveaux Maîtres, ils le leur font ſentir, ce ſemble ;

avec bien de la dureté. A quoi ſert de leur reprocher *que leurs lumieres ſont auſſi groſſieres, que les inſtruments qu'ils emploient ; que toute leur ſcience conſiſte à guider leurs opérations ſuivant le cours de la lune ?* Eh ! Meſſieurs, pourroit-on dire à ces Savants, laiſſez-les croire à la lune, c'eſt toujours croire à quelque choſe. Cette croyance eſt fort ancienne, & très-détaillée dans la préſente Hiſtoire : elle tient à l'Aſtrologie, à cette chimere de la divination, que les progrès de la raiſon ont preſque entiérement diſſipée, même chez les payſans. Je ne dois pas craindre que les opinions des

anciens, ſur les influences des étoiles, faſſent maintenant fortune ſur l'eſprit de qui que ce ſoit (1). Il eſt certain que quiconque a vécu parmi nos Cultivateurs, cet ordre ſi digne de conſidération & d'égards, a plutôt eu à les plaindre de leur miſere, que de la groſſiéreté de leurs préjugés (2).

(1) On entend parler ici de l'Aſtrologie priſe dans toute ſon étendue, ou de la poſſibilité de prévoir les événements phyſiques & moraux, en obſervant les divers mouvements des corps céleſtes entr'eux : ils cauſent certainement des révolutions dans le phyſique, dont on ne connoît qu'un fort petit nombre ; & en ce ſens, les Savants mêmes ſont obligés de croire à la lune & aux autres planetes.

(2) Nous avons depuis long-temps en France des Laboureurs très-intelligents : je pourrois en citer pour exemple, Bernard Paliſſy, payſan de la Xaintonge, qui vi-

Je dois apprendre au Lecteur, qui peut l'ignorer, quel

voit il y a deux cents ans. A peine ſavoit-il lire, c'eſt lui-même qui nous l'apprend; cependant il nous reſte deux Ouvrages de ſa façon ſur l'Agriculture; Ouvrages ſi naturellement éloquents, ſi forts de raiſon & d'expérience, qu'ils auroient dû ſervir de modele à ceux qui, de nos jours, ont cru devoir enſeigner le labourage. Le premier eſt intitulé, *Recepte véritable, par laquelle tous les hommes de la France peuvent apprendre à multiplier & augmenter leurs tréſors, &c. La Rochelle, Barth. Berton*, 1563, in-4°. & le ſecond, *Diſcours admirables de la nature des eaux, &c. Plus, un Traité de la marne, fort utile & néceſſaire pour ceux qui ſe meſlent de l'Agriculture : le tout dreſſé par Dialogues, où ſont introduits la théorique & la pratique, par Maître Bernard Paliſſy, ouvrier de terre, & Inventeur des Ruſtiques figulines du Roy*, (des poteries du Roy.) *Paris, Martin le jeune*, 1586, in-8°.

La Croix, du Maine, contemporain de Bernard Paliſſy, l'appelle *Philoſophe*

eſt l'Auteur dont je traduis une foible partie. Mais comme on ſe défie toujours d'un Traducteur, j'aime mieux rapporter ici ce qu'en a penſé un des hommes le plus capable d'en apprécier le mérite. » Pline, dit-il, » ſemble avoir meſuré la Na- » ture, & l'avoir trouvée trop » petite encore pour l'étendue » de ſon eſprit : ſon Hiſtoire » Naturelle comprend, indé- » pendamment de l'Hiſtoire

naturel, & homme d'un eſprit merveil-leuſement prompt & aigu ; & ajoute, *il florit à Paris, âgé de ſoixante ans & plus, & fait leçons de ſa ſcience & profeſſion. Bibliotheque des Auteurs François, pa-ge 31.* Il compoſa ſon premier Ouvrage dans ſon Village, & ne vint à Paris que dans un âge avancé : ce payſan étoit vraiment un grand homme.

» des animaux, des plantes &
» des minéraux, l'Hiſtoire du
» ciel & de la terre ; la méde-
» cine, le commerce, la navi-
» gation ; l'Hiſtoire des Arts
» libéraux & méchaniques ; l'o-
» rigine des uſages ; enfin tou-
» tes les ſciences naturelles &
» tous les arts humains : & ce
» qu'il y a d'étonnant, c'eſt que
» dans chaque partie, Pline
» eſt également grand ; l'éléva-
» tion des idées ; la nobleſſe du
» ſtyle, relevent encore ſa pro-
» fonde érudition : non-ſeule-
» ment il ſavoit tout ce qu'on
» pouvoit ſavoir de ſon temps,
» mais il avoit cette fineſſe de
» réflexion, de laquelle dépen-
» dent l'élégance & le gout ;

» & il communique à ſes Lec-
» teurs une certaine liberté d'eſ-
» prit; une hardieſſe de penſer,
» qui eſt le germe de la Philo-
» ſophie. Son Ouvrage, tout
» auſſi varié que la Nature la
» peint, toujours en beau, c'eſt,
» ſi l'on veut, une compilation
» de tout ce qui avoit été écrit
» avant lui; une copie de tout
» ce qui avoit été fait d'excel-
» lent & d'utile à ſavoir; mais
» cette copie a de ſi grands
» traits, cette compilation con-
» tient des choſes raſſemblées,
» d'une maniere ſi neuve, qu'elle
» eſt préférable à la plupart des
» originaux qui traitent des mê-
» mes matieres. » *M. de Buſon, Hiſt. Nat. 1 Diſcours.*

D'habiles Humaniſtes, & autres Gens de Lettres, ont mis à la portée de la plupart des Lecteurs, les Chanſons, & le reſte des Ouvrages agréables des anciens, écrits en grec, ou en latin : ils nous ont donné d'excellentes traductions d'Homere, d'Anacréon, de Virgile & d'Horace ; mais aucuns n'ont entrepris celle de l'Auteur, dont on vient de voir le portrait fidele. Il vivoit ſous Domitien, vers la fin du premier ſiecle de l'ére chrétienne. Nous n'avons de traduction entiere de ſon Hiſtoire Naturelle, que celle de Dupinet (1), faite il y a cent

(1) Le xxxve. Livre de Pline, qui traite de la Peinture, a été traduit par M. Durand, & imprimé à Londres en 1725.

cinquante ans, & dont le langage eſt devenu très-ſuranné: je ne releverai point ſes défauts plus réels; j'ai trop beſoin d'indulgence pour la portion que je traduis.

J'oſe quelquefois ne pas être du ſentiment des Commentateurs anciens & modernes, ni même de celui du P. Hardouin, dont j'ai ſuivi le texte. Les Notes deſtinées, ſoit à éclaircir les endroits obſcurs, ſoit à quelque point de critique, ſoit à comparer l'Agriculture ancienne, avec l'Agriculture moderne, ſe ſont trouvées trop nombreuſes, pour qu'il ait été facile de les placer au bas des pages, & éviter au Lecteur la peine de

les aller chercher à la fin du Livre, où l'on a été obligé de les renvoyer : je ne les ai point épargnées ; je les ai crues utiles au plus grand nombre des personnes, en faveur desquelles je publie cette Traduction ; je serois fâché de m'être trompé.

On sait que les Anciens écrivoient leurs Ouvrages tout de suite, sans distinction de Chapitres, Titres, ou Sections. C'est ainsi que notre Auteur a composé son Histoire Naturelle : il l'a seulement divisée par Livres, dans lesquels il rassemble une multitude de choses, si bien liées, si bien cousues ensemble, même les digressions, que l'on y est trompé : on ne distin-

gue point les pieces de rapport. Cependant les Editeurs ont coupé ces Livres par Chapitres, quoique le tiſſu s'y oppoſât, & ils y ont ajouté des Titres. Le P. Hardouin les a ſupprimés; je les ai conſervés dans le Livre que je traduis, en y faiſant quelques changements, & j'ai tâché de ſuppléer à leur inſuffiſance, par une Table ſommaire. J'ai ſuivi l'ancienne diviſion des Chapitres : l'Avant-propos ne devoit pas former le premier; cela pourra paroître choquant; mais j'ai crains, ſi je changeois cet ordre, d'embarraſſer les Lecteurs, qui voudront comparer la traduction avec le texte.

TABLE
ET SOMMAIRES
DES CHAPITRES.

CHAP. I. OU Avant-Propos, *page* 1

CHAP II. Etabliſſement des Prêtres des Champs. Portion de terre aſſignée à chaque Romain par Romulus. Sacrifices de fruits, & autre culte ordonné par Numa, 6

CHAP. III. Meſure de l'arpent. Récompenſe des premiers temps. Origine des noms des meilleures familles de Rome. De la confarréation. Ce qui attiroit l'eſtime, ou le mépris. Anciens revenus de la République. Loix ſur les amendes. Jeux en l'honneur des bœufs. Peines contre ceux qui faiſoient du tort aux moiſſons. Tribus les plus conſidérées. Vie dure, & ſimplicité des anciens. Vil prix des denrées. Loi de Stolon, ſur les poſſeſſions, violée par lui même. Cauſes de l'abondance qui regnoit alors. Généraux des armées tirés de la charrue. Grands hommes qui ont écrit ſur l'Agriculture, 9

CHAP. IV. Plan que l'Auteur ſe propoſe de ſuivre, 19

CHAP. V. Ce qu'il faut conſidérer lorſqu'on veut acheter une terre : maximes des anciens à cet

égard. Quels ſont les biens du meilleur revenu. Quand on doit planter, ou bâtir, 20

CHAP. VI. Ridicule de certaines maiſons de campagne ; de leur bonne conſtruction & ſituation. Des qualités des terres, & de l'incertitude de pluſieurs ſignes auxquels on prétend les connoître. Evénements qui changent le climat. Néceſſité de ſuivre l'uſage de cultiver du canton. Exemples des variétés du ſol. Signes certains où l'on diſtingue les bonnes & mauvaiſes terres. Erreur de ceux qui veulent amender la terre avec de la terre. Autres ſignes qui font connoître la qualité du terroir. Avantages de cultiver peu & bien. Dangers où eſt expoſé l'Etat, dont le plus petit nombre des habitants poſſedent toutes les terres : les Propriétaires doivent y réſider. Les défrichements ruinerent Rufus. On ne tire aucun parti de l'Agriculture, ſans une rigide économie : maximes ſur cet objet. Pauvreté des anciens Généraux d'armes. Défenſe du Laboureur Créſinus, accuſé de magie. Les travaux de l'Agriculture ne ſouffrent point de retard. Moyens de faire mourir la fougere & les brouſſailles, deſſécher les terres, & détruire les arbres, 25

CHAP. VII. Diviſion générale des fruits de la terre, en bleds & en légumes. Diviſions particulieres des bleds, ſelon les temps où on les ſeme. Deſcription des plantes fromentacées & légumineuſes : progrès de leur végétation. Qualités reſpectives des froments de la Gaule, de l'Egypte, de l'Afrique & de la Syrie, ſelon les anciens : qualités de ces mêmes froments, ſuivant les opinions des modernes : combien de livres de pain ils rendent par boiſſeau : il

eſt dangereux de le pêtrir avec de l'eau de mer. Levain de la Gaule. Du froment de trois mois. Froments prodigieux de la Bactriane. Deſcription particuliere du ris & de l'orge, ſeule nourriture des anciens Grecs. Maniere dont ils préparoient la *polenta* : comment la préparent les Italiens. De la tiſane & de l'amidon. Utilité particuliere de l'orge : de ſes diverſes eſpeces, & de ſa culture, 44

CHAP. VIII. Noms des froments d'Italie, d'Egypte & de Grece. Froments dont les Latins faiſoient leur bouillie. Des meilleurs froments, 66

CHAP. IX. Des froments de Campanie, de Piſe & de Chiuſi : combien ils rendoient chacun de livres de pain par boiſſeau. De la farine : combien le boiſſeau de la plus belle farine des Gaules & d'Italie rend de livres de pain, 69

CHAP. X. Combien le boiſſeau des divers froments d'Afrique rendoit de farine. Noms & deſcription des diverſes eſpeces de froments. Plantes extraordinaires de froment, envoyées à Auguſte & à Néron. Du ſéſame, de l'éryſime & de l'ormain. De l'art de piler, ou monder les grains. Propriété de l'*acus*. Du millet de Campanie. Bouillie des Sarmates. Uſage du panis, 71

CHAP. XI. Maniere ancienne & moderne de faire le levain. Du pain des Parthes & autres. Des Boulangers & des Cuiſiniers de Rome. Invention des tamis. De l'*alica*. Deſcription de la Campanie, d'où vient la meilleure *alica* : maniere de la préparer. Décret d'Auguſte à ce ſujet. De la fauſſe *alica* : diverſes manieres de la faire, 79

CHAP. XII. Des légumes ; des féves. Opinions

qu'en avoient Pythagore & autres anciens : de leur culture : moyen d'en amender les terres : pays où elles viennent naturellement. Deſcription de certaines feves d'Egypte. Culture des lentilles & pois-chiches, & de leurs différentes eſpeces, 90

CHAP. XIII. Des raves & navets. Les navets conviennent à tous les animaux : maniere de les conſerver : eſtime qu'en faiſoient les habitants des bords du Pô : comment on les aſſaiſonne : du genre & des eſpeces qu'en cultivoient les Grecs ; & de leurs propriétés médicinales. Des raves de Nurcia. Culture des navets, 96

CHAP. XIV. Des lupins : précautions qu'on doit prendre pour les moiſſonner. Particularités de ce légume : temps de ſes ſemailles & de ſa récolte : il ſert à amender les terres : de ſes propriétés médicinales, 100

CHAP. XV. Culture de la veſce : utilité de ſon fourrage. Culture de l'ers, & de ſon uſage dans la médecine, 103

CHAP. XVI. Culture du fenu-grec, du ſeigle & du fourrage. Utilité & compoſition de celui des anciens, appellé *ocymum*. Deſcription du ſainfoin : d'où il a été apporté dans la Grece, & de ſa culture. Précautions à obſerver ſur cette nourriture. Du cytiſe : cas que les anciens faiſoient de cette plante pour nourrir les animaux : quelles ſont ſes autres vertus : de ſa culture. Deſcription du cytiſe, & d'où on l'a tiré, 106

CHAP. XVII. Des maladies des bleds. L'orge & le froment dégénerent en avoine. Des vents, des coups de ſoleil, des vers & autres inſectes qui nuiſent aux bleds. Des mauvaiſes herbes,

De la rouille, & de ſa cauſe. Mauvaiſes qualités de l'ivroie. Eſpece d'araignée qui s'engendre dans l'ers. Remedes contre ces maladies, & contre la trop grande fertilité de certaines terres. Quelles ſont celles qui conviennent le mieux aux bleds & aux légumes, 113
CHAP. XVIII. Des terres d'Egypte. Du débordement du Nil. Culture des terres de ſes rivages, & de celles arroſées par le Tigre & l'Euphrate. Deſcription des différentes charrues. Ce qu'un joug de bœufs peut labourer de terre par an, 125
CHAP. XIX. Maximes ſur les labours. Temps où l'on doit donner le premier labour aux terres, ſuivant leurs diverſes qualités. Comment les bœufs doivent être accouplés au joug. Principes pour bien exécuter les labours. Attitude du Laboureur à la charrue : attention qu'il doit avoir : fautes qu'il doit éviter, 130
CHAP. XX. Des ſeconds labours, & du herſage. Du nombre de labours qu'on doit donner à certaines terres à froment. Découvertes ſur l'utilité de labourer les bleds, 234
CHAP. XXI. Du ſarclage : combien de fois, & en quels temps on doit ſarcler les froments, l'orge, les feves, & autres légumes & fourrages. Néceſſité de faire paître les bleds de quelques terres : de celles où toutes ces précautions ſont inutiles. Avantages de laiſſer repoſer les terres, ou d'y ſemer des plantes céréales, qui ne les amaigriſſent pas, 136
CHAP. XXII. Des terres d'une fécondité extraordinaire. Deſcription de Tacape, de l'étonnante fertilité de ſon ſol : quelle en eſt la cauſe, 139
CHAP. XXIII. De quels bleds, ou légumes on doit ſucceſſivement enſemencer les meilleures

terres. Des fumiers. Sentiments des anciens ſur les dégrés de bonté des divers fumiers : de quelles eſpeces de fumiers on doit amender certaines terres : moyens de les augmenter. Maniere d'amender les terres ſans fumier. Des foſſes à fumier : temps convenable pour le répandre. De la marne : noms & qualités de ſes différentes eſpeces : leurs propriétés pour amender les divers terreins. Précautions avec leſquelles on doit employer les marnes : pour combien de temps elles fertiliſent les terres. De la terre à foulon comme engrais. Méthode des Ubiens pour amender leurs terres : de celle des laboureurs d'Aquitaine. Marnes qui doivent être mêlées avec du fumier. Les cendres, dans certains cas, ſont préférables au fumier. Bleds, ou légumes qui exigent plutôt les uns que les autres des terres fumées. Quantité de fumier qu'on doit répandre ſur un arpent de terre. Ce qu'en doit produire par mois chaque eſpece de bétail. Du parcage des terres. Maximes générales ſur les fumiers, 142

CHAP. XXIV. Du choix des ſemences : comment ſe diſtingue le meilleur froment : de la quantité qu'il convient d'en ſemer, eu égard au temps où l'on ſeme, & à la nature des terres. De la maniere de ſemer. Les ſemences priſes dans un climat chaud ne réuſſiſſent point dans un climat froid. Combien on ſeme communément de boiſſeaux de froment, d'orge, de feves, de lupins, de lentilles, d'ers, de fenu-grec, de faſéoles & de mêlanges dans un arpent de terre. Obſervations particulieres ſur les eſpeces de froment qu'on doit ſe-

mer, eu égard à la qualité du terrein. Sentiments des anciens ſur l'époque des ſemailles. Doit-on avoir recours au mouvement des aſtres pour la déterminer, 157
CHAP. XXV. Expoſition de quelques difficultés aſtronomiques. Embarras qui ſe rencontre à pouvoir meſurer juſte l'année civile ſur l'année ſolaire, afin d'aſſigner avec préciſion le lever & le coucher des étoiles. Inconvénients de fixer les ſaiſons au lever, ou au coucher de certains aſtres. Marques incertaines du retour du printemps. Des ſectes d'Aſtrologues. Réformation du calendrier, par Jules Céſar. Erreurs de Soſigenes & des autres Aſtrologues; ils ſe contrediſent ſur les mêmes obſervations: quelles ſont celles qu'on ſe propoſe de ſuivre comme les plus néceſſaires pour l'Agriculture. Explication du différent lever & coucher des étoiles. Des ſaiſons. Ce qui doit déterminer à ſemer le froment vers le coucher des pléiades. Raiſons qui engagent les Marchands à l'obſerver. Signes certains & plus ſimples du temps de ſemer les froments. Obſervations ſur le temps de ſemer les feves, les lentilles, la veſce & autres ſemailles d'hiver, . 166
CHAP. XXVI. Travaux qu'il convient de faire dans chaque ſaiſon; ceux qui doivent s'exécuter au commencement de l'hiver, depuis la chute des feuilles, juſqu'au printemps. Coucher & lever des étoiles pendant cet intervalle. Il eſt important de ne pas ſe tromper ſur l'arrivée du printemps. Travaux qui doivent le ſuivre, avant & après l'équinoxe, & qui ſont indiqués par la nature. Lever & coucher des étoiles, juſqu'au dix de Mai, 180
CHAP. XXVII. Signes ſur la terre, qui annon-

cent le retour de la belle saison. Lever & coucher des étoiles, depuis le dix de Mai, jusqu'au vingt-quatre Juin, solstice de l'été. Travaux qui doivent se faire pendant cet intervalle, 190
CHAP. XXVIII. Temps où se fauchent les prés. Terres propres à former des prairies ; soins qu'elles demandent. Bonnes & mauvaises herbes des prés : à quel dégré de maturité elles doivent être coupées. Dépense que le fauchage occasionnoit aux anciens ; découverte qui les a diminuées. Divers usages de faucher. Précautions à prendre après la coupe des foins. Du solstice d'été, & des signes qui font connoître qu'il est passé. Lever & coucher des étoiles, depuis le solstice, jusqu'au onze Août. De la canicule, & de ses mauvaises influences. Récit des lumieres de Démocrite à ce sujet. Causes de la rouille & du charbon. Des injures des temps, 193
CHAP. XXIX. Autres causes des accidents qui arrivent aux moissons. Raisons qui doivent nous engager à admirer la prévoyance de la nature. Remedes contre la rouille & le charbon. Quel est le reste des travaux des Laboureurs après le solstice d'été, 206
CHAP. XXX. De la moisson. Machine des Gaulois pour couper les bleds : usage de les couper dans les autres pays, & à quel point de maturité. De la paille des bleds : moyens de remédier à leur disette. De la construction des greniers, propres à conserver le froment : lorsqu'on le remue les charansons l'endommagent davantage. Ce qui contribue le plus, soit à sa corruption, soit à sa conservation. Recette pour le conserver. Quel en est le plus sûr moyen. Feves conservées pendant plus d'un

ſiecle. Divers moyens de conſerver le reſte des légumes, 215
CHAP. XXXI. Lever & coucher des étoiles, depuis le 12 Août, juſqu'au 11 de Novembre: travaux du Laboureur pendant cet intervalle. Erreur des anciens ſur le temps de la maturité des raiſins : moyens ſûrs de connoître lorſqu'ils ſont mûrs. Deſcription des preſſoirs. Temps de cueillir les pommes ; de faire le vin cuit, & les vendanges, 223
CHAP. XXXII. De la lune. Détail des ſentiments des anciens ſur ſes influences, par rapport à l'Agriculture : leurs maximes & obſervations à cet égard. Maniere facile de connoître les phaſes de la lune, 228
CHAP. XXXIII. Des vents. Méthode pour tracer un cadran qui indique d'où ſoufflent les vents. Opérations de l'Agriculture qu'il convient de faire, ou de ne pas faire pendant que certains vents regnent, 231
CHAP. XXXIV. Des bornes des champs. Suite de la maniere de connoître les vents, & de s'orienter. Suite des obſervations ſur les vents, 234
CHAP. XXXV. Comment prévoir les beaux ou mauvais temps qui doivent arriver : préſages qu'en fourniſſent le ſoleil, la lune, les étoiles, l'arc-en-ciel, le tonnerre, les éclairs, les nues, les brouillards, le feu des foyers, la mer, les forêts, les montagnes & les plantes, 239

Fin de la Table des Sommaires & Chapitres.

APPROBATION.

J'Ai lu, par ordre de Monſeigneur le Vice-Chancelier, un Ouvrage qui a pour titre: *Hiſtoire de l'Agriculture ancienne*, extraite de l'Hiſtoire Naturelle de Pline, avec des Remarques du Traducteur. Les perſonnes qui n'ont pas l'avantage de lire Pline dans ſa langue, ſauront gré à l'Auteur de les avoir miſes en état de comparer l'Agriculture ancienne avec la moderne, & de connoître quels étoient les principes & les pratiques de la culture des terres, lorſque ce grand Art, ſi eſtimé autrefois, à cauſe de ſon utilité, de l'honnêteté du gain & de celle des mœurs des Cultivateurs, étoit exercé par Caton le Cenſeur, Columelle, Varron, &c. qui joignoient à leur expérience, celle d'un très-grand nombre d'excellents hommes, Grecs, ou Romains, leurs prédéceſſeurs, ou contemporains, dévoués par choix aux occupations ruſtiques, qu'ils ne quittoient que pour aider de leurs bras, ou de leur génie, la Patrie contre ſes ennemis: je n'ai rien trouvé dans cet Ouvrage qui m'ait paru en devoir empêcher l'impreſſion.

A Paris, ce 25 Avril 1765.

LE BEGUE DE PRESLE.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, PAR LA GRACE DE DIEU, ROI DE FRANCE ET DE NAVARRE: A nos amés & féaux Conſeillers les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conſeil, Pré-

vôt de Paris, Baillis, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra, SALUT. Notre amé le Sr *DESPLACES* Nous a fait expoſer qu'il déſireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage qui a pour titre : *Hiſtoire de l'Agriculture ancienne*, extraite du dix-huitieme Livre de l'Hiſtoire Naturelle de Pline, s'il Nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de permiſſion pour ce néceſſaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Expoſant, nous lui avons permis & permettons par ces Préſentes, de faire imprimer ledit Ouvrage, autant de fois que bon lui ſemblera, de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le temps de *trois années* conſécutives, à compter du jour de la date des Préſentes. Faiſons défenſes à tous Imprimeurs, Libraires & autres perſonnes, de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéiſſance ; à la charge que ces Préſentes ſeront enrégiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles ; que l'impreſſion dudit Ouvrage ſera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément à la feuille imprimée attachée pour modele, ſous le contreſcel des Préſentes ; que l'Impétrant ſe conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725 ; qu'avant que de l'expoſer en vente, le Manuſcrit qui aura ſervi de copie à l'impreſſion dudit Ouvrage, ſera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chan-

lier de France le ſieur DE LAMOIGNON, & qu'il ſera enſuite remis deux Exemplaires dans notre bliotheque publique, un dans celle de notre hâteau du Louvre, un dans celle dudit ſieur DE AMOIGNON, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier Vice-Chancelier & Garde des ceaux de France, le Sieur DE MAUPEOU; le tout peine de nullité des Préſentes. Du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Expoſant & ſes ayans cauſes, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons qu'à la copie des Préſentes, qui ſera imprimée tout au long au commencement, ou à la fin dudit Ouvrage, foi ſoit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huiſſier, ou Sergent, ſur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles, tous Actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & nonobſtant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. CAR tel eſt notre plaiſir. DONNÉ à Compiegne, le ſeptieme jour du mois d'Août l'an de grace mil ſept cent ſoixante-cinq, & de notre Regne le cinquantieme. Par le Roi en ſon Conſeil. LE BEGUE.

Regiſtré ſur le Regiſtre XVI de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 651, fol. 344, conformément au Réglement de 1723, qui fait défenſes, Article 41, à toutes perſonnes, de quelques qualités & conditions qu'elles ſoient, autres que les Libraires & Imprimeurs, de vendre, débiter, faire afficher aucuns Livres pour les vendre en leurs noms, ſoit qu'ils s'en diſent les Auteurs, ou autrement, & à la charge de fournir à la ſuſdite Chambre neuf Exemplaires, preſcrits par l'Article 108 du même Réglement. A Paris, ce 13 Août 1765.

LE BRETON, *Syndic.*

Fautes à corriger.

Pag.	*Lig.*	
7	26	Fornicales, *liſez*, *Fournacales.*
32	6	le ſol, *liſez*, le ſoc.
47	23	ſomnités, *liſez*, ſommités.
64	23	le rouille, *liſez*, la rouille.
135	17	les Peuples étant tombés ſur ceux des Alpes, *liſez*, les Peuples de Saluſſes étant tombés ſur ceux du bas des Alpes.
148	5	il eſt important de ne ſemer, *liſez*, de ne fumer.
174	16	le quatrieme dégré, *liſez*, le huitieme dégré.
256	9	*Ambarrales*, liſez, *Ambarvales.*
262	21	*plæeidam*, liſez, *placidam.*
ibid.	25	*plæeidi*, liſez, *placidi.*
270	14	— *Famoſque volucres*, *Illa tibi læti*, liſez, *fumoſque volucres*, *illa tibi lætis.*
290	18	ci-après, chap. 2, *liſez*, ci-après, chap. 11.
337	27	*in Gymnaſis*, liſez, *in Gymnaſio.*

HISTOIRE

HISTOIRE
DE
L'AGRICULTURE ANCIENNE.

Extraite de l'Hiſtoire Naturelle de Pline.

AVANT-PROPOS. *

* Intitulé dans le Texte, CHAP. I.

J'Ai parlé, dans les Livres précédents, des arbres & arbriſſeaux ; je traiterai dans celui-ci, des bleds & des légumes, & dans ceux qui le ſuivront, des jardins, des fleurs, & de tout ce que produit la terre bienfaiſante. Les herbes ſeules méritent une admiration infinie, ſi nous conſidérons leur nombre prodigieux, l'étonnante variété de eurs fleurs, de leurs odeurs, de

leurs couleurs, de leurs vertus; les unes ſont propres à ſoulager l'homme dans ſes maux, les autres ſervent à lui procurer des plaiſirs.

Mais avant que d'entrer en matiere, je commencerai par défendre encore ici la terre des torts que nous lui donnons, quoique je l'aie déja fait ailleurs. M'étant propoſé d'écrire l'Hiſtoire de la Nature entiere, mon objet m'entraîne à la ſuivre par-tout, & à la conſidérer juſques dans ſes productions les plus dangereuſes. Nous irriter contre cette même Nature, de ce qu'elle fait naître des ſubſtances nuiſibles, c'eſt lui imputer notre propre faute, c'eſt la charger de nos crimes: la terre produit, à la vérité, des poiſons; mais qui les a découverts, ſi ce n'eſt l'homme? Il ſuffit aux oiſeaux & aux autres bêtes, quelque féroces qu'elles ſoient, de s'en garantir & de les fuir. Les éléphants, les rhinocéros, les ſangliers, ſe contentent d'aiguiſer

leurs dents, leurs cornes, leurs défenſes, contre les arbres, ou les rochers, afin de les rendre plus redoutables à leurs ennemis : on ne les voit point empoiſonner leurs traits, cela n'étoit réſervé qu'à l'homme ; le fer ſeul fourniſſoit à ſa fureur une arme trop peu cruelle ; il empoiſonne l'eau des fontaines ; il infecteroit, s'il lui étoit poſſible, tous les éléments, pour ſervir ſa vengeance, ou ſa cupidité. Des beſoins qu'il s'eſt faits, la ſoif de l'or, l'obligent de fouiller juſques dans le ſein de la terre, & le donner iſſue à des vapeurs qui empoiſonnent l'air même qu'il reſpire ; en ſorte que cet air, deſtiné à lui conſerver la vie, lui cauſe la mort.

Au reſte, ſi les animaux n'abuſent pas des ſubſtances empoiſonnées, ne l'attribuons point à leur ignorance ; la preuve qu'ils connoiſſent le poiſon eſt, comme nous l'avons vu, qu'ils en ſavent

le remede & l'antidote. Nous avons indiqué les précautions qu'ils prennent, lorſqu'ils ont à combattre le ſerpent, & ce qu'ils font pour ſe guérir de ſes morſures après le combat. (1)

Aucun animal, excepté l'homme, n'emploie de venin étranger contre ſon ennemi. Qu'il avoue donc ſon crime; qu'il convienne qu'il ne ſauroit ſe contenter des poiſons naturels, puiſqu'il a recours à l'art pour en compoſer: mais l'homme, par ſa nature, n'eſt-il pas un poiſon lui-même? N'en voyons-nous pas dont la langue de ſerpent verſe le plus noir venin que leur fournit la corruption de leur cœur, ſur tout ce qui s'offre à leur vue, le ſouille & le brûle? Pareils à ces oiſeaux déteſtables qui, envieux des ténebres mêmes & du repos de la nuit, les troublent par leurs lugubres cris; une haine univerſelle eſt leur unique plaiſir: ſemblables encore à

es animaux, dont la rencontre
ſt funeſte, leurs ſeuls regards s'op-
oſent aux plus louables deſſeins,
arrêtent le progrès de tout bien.

Mais, d'un autre côté, remar-
uons avec joie & reconnoiſſance,
ue la Nature ne ſe dément point
ans ſes procédés; que c'eſt tou-
ours la même balance qui les re-
le, & que de même, que ſa main
bérale produit infiniment plus de
lantes ſalutaires, que de plantes
uiſibles; de même auſſi elle fait
aître plus d'hommes eſtimables,
ue d'hommes méchants. Aban-
onnons donc ceux-ci à la rage
ui les tourmente; continuons à
ous occuper d'être utiles à nos
emblables, & livrons-nous à ce
ravail, avec d'autant plus de cou-
ge, que c'eſt moins l'eſpoir de
gloire, que celui de l'utilité
ommune, qui nous le fait entre-
rendre; car en tout ceci, eſt-il
ueſtion d'autres choſes que de
ratiques champêtres? Ce qui

pourroit ſeul les rendre honorables, c'eſt d'avoir été l'unique & eſſentielle occupation de nos peres.

CHAPITRE II.

Culte des Dieux des Champs, établi par Romulus & Numa.

UN des premiers établiſſements de Romulus, fut celui des Prêtres des Champs, qui étoient au nombre de douze; ſavoir, Romulus lui-même, & les onze fils d'Acca Laurentia, ſa nourrice. Ils portoient, pour marque de leur dignité, une ſorte de mitre, ou de couronne d'épis, liés avec un ruban blanc; ce fut la premiere couronne qui parut à Rome (1): ces Prêtres ne pouvoient être privés de leur état; les bannis, les exilés, n'en étoient point dégradés.

Deux arpents de terre ſuffiſoient alors à un Romain; Romulus n'en

liſtribua pas davantage à chacun l'eux. Maintenant des hommes jui étoient, il n'y a pas long-emps, les Eſclaves de Néron, mé-›riſent un verger de ſi peu d'éten-lue : il leur faut un vivier plus pacieux, & on en viendra, dans a ſuite, à leur ſavoir gré de ce ju'ils voudront bien ſe contenter le deux arpents de terre pour l'em-›lacement de leur cuiſine.

Numa ordonna de ſacrifier aux Dieux des fruits de la terre & du roment, ou de la farine de fro-nent cuite, mêlée avec du ſel (2), ›enſant que le froment n'étoit pas ıſſez pur pour l'offrir aux Dieux, 'il n'étoit purifié par le feu : ce fait :ſt rapporté par l'Hiſtorien Hémi-ıa. C'eſt de l'établiſſement de ce logme, que l'uſage de faire cuire e froment, paſſa dans la vie or-linaire, parce qu'on reconnut que a nourriture en étoit plus ſaine. Le même Numa inſtitua, à ce ſu-et, les Fornicales, ou les Fêtes du

bled cuit (3), qui étoient auſſi religieuſement célébrées, que celles des Limites des Champs, ou des Dieux Termes (4) : ces Dieux étoient dès-lors très-connus, auſſi-bien que les Déeſſes *Séia* & *Ségeſta*, ainſi appellées, parce qu'elles préſidoient aux ſemences & aux moiſſons (5) ; nous voyons leurs ſtatues dans le Cirque. Il y en a encore une troiſieme que la Religion défend de nommer dans les maiſons (6) : enfin, on ne touchoit, ni au bled, ni au vin nouveau, que les prémices n'en euſſent été offertes aux Dieux.

CHAPITRE III.

De l'arpent de terre. Temps où les denrées furent à Rome au plus bas prix. Des hommes illuſtres qui ſe ſont appliqués à l'Agriculture, & en ont laiſſé des préceptes.

LEs Romains appelloient arpent de terre, ce qu'un joug de bœufs pouvoient en labourer en un jour (1). Ils nommoient *actus*, ou demi-arpent, ce que ces mêmes bœufs pouvoient en labourer tout de ſuite, ſans être ôtés du joug pour les laiſſer repoſer. L'*actus* contenoit cent vingt pieds de long, qui étant doublés, faiſoient la meſure de l'arpent (2).

Dans les premiers temps de Rome, la république comptoit faire un grand préſent à un Général, à un brave Capitaine, de lui donner un arpent de terre : c'étoit

encore une récompenſe fort honorable de recevoir, de la part du peuple, une quarte, ou une hémine de froment (3).

Les meilleures maiſons de Rome tirent leurs noms de l'Agriculture : les Pilons doivent le leur à un d'entr'eux, qui inventa les pilons propres à broyer le bled ; celui des Piſons vient à peu près de la même ſource ; les Lentulus, les Fabius, les Cicérons, portent les noms des Légumes, dont leurs peres enſeignerent à cultiver les meilleurs eſpeces. (4). Les Junius ont pour ſurnom, Bubulcus, parce qu'ils étoient d'excellents Bouviers (5).

Il n'y avoit point d'engagement plus ſacré, que celui qu'on contractoit par le lien de la *confarréation* (6) ; auſſi portoit-on un gâteau devant les nouvelles mariées.

Quiconque labouroit mal ſon champ, recevoit une punition déshonorante de la part du Cen-

ſeur (7). Le plus grand éloge qu'on pouvoit faire d'un honnête homme, comme le dit Caton, étoit de l'appeller bon Laboureur (8).

Le nom de riche, *locuples* en latin, vient de lieu, ou champ *locus*, comme ſi l'on diſoit poſſeſſeur de beaucoup de champs (9). On appelloit l'argent *pecunia*, du mot *pecus*, qui ſignifie bétail.

Les revenus de la République ſont encore inſcrits ſur les regiſtres des Cenſeurs, ſous la dénomination de *pâturages*, parce qu'il n'y eut pendant long-temps, chez les Romains, d'autres biens que des pâturages : c'étoit donc ſur eux ſeuls qu'étoient établis les impôts ; les amendes mêmes ne ſe payoient qu'en beſtiaux (10). On remarque, à cet égard, la ſageſſe des anciennes Loix ; elles défendoient aux Juges de condamner le coupable à l'amende du bœuf, s'il n'avoit d'abord encouru celle de la brebis ; on célébroit des jeux

en l'honneur des bœufs, appellés *Bubétiens*. Le Roi Servius fit le premier marquer les monnoies de la figure d'un bœuf, ou d'une brebis (11).

C'étoit un crime capital, ſuivant la Loi des douze Tables, de faire du dégât dans les bleds, ou de les couper furtivement pendant la nuit : elle condamnoit les coupables à être pendus, pour ſatisfaire à Cérès ; punition plus ſévere que celle des homicides. Si cependant le criminel n'étoit pas majeur, la Loi ordonnoit qu'il ſeroit ſeulement fouetté à la diſcrétion du Préteur, & condamné à payer le double du dommage par lui fait (12).

Les diſtinctions & les honneurs des Citoyens Romains, viennent de l'Agriculture. Les Tribus Ruſtiques, celles qui habitoient les champs, étoient les plus eſtimées ; c'étoit un déshonneur de paſſer dans les Tribus fainéantes des

Villes. Il y en avoit quatre : la Tribu *Suburrana*, la Tribu Palatine, la Tribu Colline, & la Tribu Exquiline, ainſi appellées du nom des quatre quartiers de Rome qu'elles occupoient (13). Comme ceux de la campagne venoient les jours de marché à la Ville pour y faire leurs affaires, il étoit défendu, ces jours-là, de s'aſſembler pour les élections, afin de ne pas les en détourner.

Ils couchoient ſur la paille (14) : ls appelloient la gloire qu'on acquéroit en faiſant une action éclatante, digne d'être récompenſée, par la République, d'une meſure le froment, une gloire *fromentatée* (15). J'admire encore la ſimplicité de leur vieux langage : par exemple, voici ce qui ſe trouve dans les egiſtres des Pontifes : *Que le ſacrifice du chien ſe faſſe avant que les épis ſortent du fourreau, & avant qu'ils rentrent dans le fourreau* (16).

Du temps de ces mœurs ſi ſim-

ples, non-ſeulement il y avoit en Italie une quantité ſuffiſante de bled, quoiqu'on n'y en apportât point des Provinces étrangeres, mais il y étoit même à un bon marché incroyable, ainſi que toutes les autres denrées. Manius Marcius, Edile, fut le premier qui donna le froment au peuple pour un ſol le boiſſeau (17). L. Minutius Augurinus, onzieme Tribun du peuple, qui avoit ſévérement réprimandé Sp. Mélius, fit auſſi diſtribuer le froment à un ſol le boiſſeau, pendant trois jours de marché: ce fut pour cette raiſon que le peuple lui fit élever, à ſes dépens, une ſtatue hors la porte *Trigemina* (18). Trébius, pendant qu'il fut Edile, fit encore donner le froment à un ſol le boiſſeau (19). En reconnoiſſance, on lui érigea deux ſtatues, une au Capitole, l'autre au Palatium; après ſa mort, tout le peuple aſſiſta à ſes funérailles.

On dit encore que l'année où

'on conduiſit à Rome la mere des Dieux, les moiſſons furent plus ibondantes, qu'elles ne l'avoient :té depuis dix ans.

M. Varron rapporte que, lorſque Métellus entra triomphant lans Rome avec beaucoup d'élé-hants, le boiſſeau de froment ne 'aloit qu'un ſol; le couge de 'in (20), trente livres de figues èches, dix livres d'huile, douze ivres de chair, toutes ces quantités de diverſes denrées, ne couoient qu'un ſol chacune.

Il n'y avoit cependant point alors le ces hommes, que les terres de a plus vaſte étendue ne ſauroient àtisfaire, parce qu'ils voudroient ıe point avoir de voiſins: il étoit nême défendu, ſelon la Loi de ›tolon Licinius, d'en poſſéder ›lus de cinq cents arpents. Ce Stoon, en ayant acquis une plus grande quantité ſous le nom de ſon ils, fut condamné par ſa propre .oi (21). Rome commençoit à

donner dans le luxe : on connoît assez la Harangue que Manius Curius fit au Sénat, au retour de ses grandes conquêtes, pour lui persuader, que tout Citoyen qui possédoit plus de sept arpents de terre, étoit un Citoyen pernicieux (22). Lorsqu'on eut chassé les Rois de Rome, il fut défendu à tout Plébéien d'en posséder une plus grande quantité.

Quelle étoit donc la cause d'une si grande abondance ? Les Généraux mêmes étoient Cultivateurs ; la terre étoit charmée, pour ainsi dire, de se voir labourer avec une charrue couronnée de lauriers, & conduite par des mains triomphantes. Ces guerriers préparoient un terrein avec la même exactitude, qu'ils disposoient un camp : ils le semoient avec le même soin qu'ils rangeoient une armée en bataille. Les honnêtes gens réussissent mieux que les autres en ce qu'ils entreprennent, parce

'ils y apportent plus d'attention. Séranus paſſa de la charrue au ɔnſulat : cette dignité lui fut ap-rtée dans le temps qu'il ſemoit n champ ; c'eſt pour cela qu'il t appellé *Séranus*, qui ſignifie *neur.*

Le Meſſager du Sénat vers Cin-nnatus, qu'il venoit de nom-er Dictateur, le trouva nud, le ſage couvert de pouſſiere, la-ɔurant les quatre arpents de terre l'il avoit au Vatican, appellés la airie de Quintus (23). Habille-i, lui dit ce Meſſager, afin que t'annonce les ordres du Sénat du peuple Romain. L'emploi ces ſortes de Meſſagers, que n appelloit *Viateurs*, étoit d'al-: chercher, dans les champs, ux que le Sénat deſtinoit à com-ander les armées.

Préſentement nous faiſons cul-ver la terre par des hommes qui t les fers aux pieds, par d'infa-es criminels marqués au viſage.

En la cultivant ainſi, nous diſons que nous l'honorons comme notre mere ; elle eſt indignée de ce traitement. Nous ſommes cependant ſurpris de ce que le travail de ces miſérables, ne rende pas ce que produiſoit celui d'hommes vertueux, de grands Capitaines.

Les nations étrangeres penſoient qu'il étoit eſſentiel de bien ſavoir l'Agriculture. Des Rois, comme Hiéron, Philomélor, Attalus, Achélaüs ; des Généraux, comme Xénophon, Magon de Carthage, en ont laiſſé des Traités. Le Sénat fit tant de cas des Ecrits de ce dernier, après la priſe de Carthage, qu'ayant donné tous les Livres qui s'y trouverent, aux petits Rois d'Afrique, il ſe réſerva les vingt-huit Livres d'Agriculture de Magon, & crut les devoir faire traduire en latin. Il chargea de ce travail les hommes les plus verſés dans la langue Grecque, dont un des plus recommandables fut Sila-

us, iſſu d'une illuſtre famille. Ca-
on (24), & pluſieurs autres Sages
armi nous, avoient déja écrit ſur
ette matiere. Nous les citerons
ouvent, & ſur-tout M. Varron,
ui publia ſon Ouvrage à l'âge de
uatre-vingt & un an (25).

CHAPITRE IV.

Plan que l'Auteur ſe propoſe de ſuivre.

LEs Romains furent long-temps ſans cultiver la vigne; ils ne attacherent dans les commence-
ents qu'au plus néceſſaire, à la
ulture des bleds & des légumes.
ous ne nous contenterons point
'expoſer leurs pratiques d'Agricul-
ure; nous remonterons, comme
ous l'avons fait juſqu'à préſent,
ux cauſes, à la ſource des choſes;
ous indiquerons, & les découver-
es modernes, & les méthodes an-
iennes. Nous parlerons auſſi des

avertiſſements donnés par les aſtres, & des ſignes ſur la terre qui nous annoncent le cours même, & l'apparition des aſtres dans le Ciel. Ce qui nous paroît d'autant plus néceſſaire, que ceux qui, juſqu'à préſent, ont traité de cette matiere, ſemblent plutôt avoir écrit pour des Savants, que pour des Laboureurs. Nous expoſerons les maximes de cet Art; il n'en eſt point qui en ait un plus grand nombre, ni de plus ſures, étant confirmées par le temps & l'expérience, deux maîtres infaillibles (1).

CHAPITRE V.

Ce qu'il faut conſidérer lorſqu'on veut acheter un champ.

NOUS commencerons par rapporter les oracles de Caton (1). L'eſpece des Laboureurs, dit-il, produit les hommes les plus forts, & les ſoldats les plus propres

ıx travaux de la guerre; gens d'ail-
urs qui, par l'innocence de leurs
ıœurs, ſont incapables d'aucuns
ıauvais deſſeins. N'achetez point
ı champ avec trop de précipita-
on; n'épargnez point vos peines
le cultiver, & moins encore vos
›ins à le bien examiner avant que
e l'acheter : on ſe repent toujours
une mauvaiſe acquiſition. Celui
ui veut acheter une terre, doit,
vant tout, conſidérer l'eau, les
hemins & le voiſinage : il y a de
randes raiſons de la néceſſité de
›utes ces choſes. Le même Caton
oute, à l'égard des voiſins, qu'il
ut remarquer comment ils ſont
nus, parce que dans un bon pays
s ont ordinairement un air de
opreté & d'aiſance.

Atilius Régulus, qui fut deux
›is Conſul pendant la premiere
ıerre Punique, diſoit qu'il ne fal-
›it point acheter une terre mal
ine dans un endroit fécond, ni
ne terre ſaine dans un canton

ſtérile. La ſalubrité d'un lieu ne ſe connoît point à la bonne mine de ſes habitants ; ceux qui ſont accoutumés à un air peſtilentiel ne laiſſent pas d'y réſiſter. D'ailleurs il y a des endroits qui ſont ſains pendant un certain temps de l'année ; ce n'eſt point aſſez, il faut qu'ils le ſoient dans tous les temps.

Un champ dont le poſſeſſeur n'obtient rien que par force, eſt mauvais. Caton veut premiérement qu'une terre ſoit bonne de ſa nature, & enſuite qu'elle ſoit ſituée, comme on vient de le dire ; qu'elle ſoit à portée de beaucoup d'ouvriers & d'une grande Ville ; qu'elle ait des chemins, ou des rivieres pour débouchés, & enfin qu'elle ſoit bien bâtie & bien cultivée. C'eſt une erreur de croire, comme le font quelques-uns, qu'il eſt avantageux d'acheter la terre d'un pareſſeux ; il n'y a rien au contraire qui rende moins de profit qu'un champ précédemment né-

ligé : c'eſt pourquoi, ſelon le mê-
ne Caton, il faut préférer d'ache-
er celui d'un maître laborieux ; &
on doit s'eſtimer heureux, dans
culture d'une terre, d'avoir, de
part de celui qui nous a précédé,
ne bonne méthode à ſuivre.

Le meilleur domeſtique, non
lus que le meilleur terrein, n'en-
chiſſent point leur maître, ſi l'un
l'autre coutent trop d'entretien.
es vignes ſont lucratives, conti-
ue Caton, & il a raiſon, d'après
état des frais qu'il a pris ſoin de
lculer auparavant ; enſuite il pri-
beaucoup les jardins, qu'il eſt
cile d'arroſer, ſur-tout lorſqu'ils
nt proches des Villes. Les prés
oient ainſi appellés par les an-
ens, parce qu'ils ſont tout pré-
rés, tout cultivés (2). Quels ſont
s biens de campagne que vous
timez le plus, demanda-t-on à
aton ? Il répondit, ce ſont ceux
il y a plus de pâturages. Quels
nt ceux que vous eſtimez le

moins ? Ce ſont ceux où il y a moins de pâturages. Le réſultat des ſentiments de Caton à ce ſujet eſt, qu'on doit préférer les terres qui coûtent peu à entretenir, & qui rapportent beaucoup.

Au reſte, cela même ne doit point être entendu trop généralement, & ſans égard à la diverſité des lieux, non plus que ces autres maximes du même Caton, qu'un Laboureur ne ſauroit trop chercher à vendre (3); que le premier ſoin, dans la jeuneſſe, doit être de planter, & que l'on ne doit ſonger à bâtir dans une terre, qu'après qu'elle eſt plantée, encore ne doit-on y procéder que petit à petit; que l'on peut profiter de la folie des autres, bien entendu cependant que trop d'épargne & de prudence n'aillent pas nuire à la ſureté des campagnes; & il faut convenir, qu'un Propriétaire viſite plus ſouvent une campagne où il eſt aſſuré d'être bien logé,

ogé, & que l'œil du maître y ſert lus que ſes talons, comme le lit le proverbe (5).

CHAPITRE VI.

De la ſituation des maiſons de campagne & des diverſes qualités des terres. Sentiments des anciens, ſur la maniere de cultiver utilement.

UNe grande maiſon de campagne avec fort peu de ter-s, beaucoup de terres avec une ès-petite maiſon, ſont deux cho-s également déſapprouvées. La ſte proportion en cela exige, que logement ne ſoit pas trop vaſte, égard à la terre qui en dépend, que trop de terres à cultiver ne chent par une trop petite habi-tion; n'imitez, ni Lucullus, ni . Sévola: celui-ci donna dans le cond de ces excès, & Lucullus ns le premier; en ſorte que le

Cenſeur devoit le punir, de ce qu'il avoit plus à balayer, qu'à labourer.

Les maiſons de campagne ne laiſſent pas de demander un certain art dans leur conſtruction. C. Marius, ſept fois Conſul, le dernier qui en ait fait bâtir une du côté de Miſene, mit dans ſa diſpoſition, toute l'intelligence de ſes campements, toute l'ordonnance dont il étoit capable, dans cette partie de l'art Militaire; art qui lui étoit tellement propre, que l'heureux Silla, quoique ſon ennemi, convenoit que les autres n'y entendoient rien, & n'étoient que des aveugles, ſi on les comparoit à ce Général.

On ne doit point bâtir près d'un marais, ni le long du cours des rivieres, à cauſe des vapeurs malſaines qu'elles exhalent avant le lever du ſoleil, comme le remarque Homere. Dans les lieux chauds, la maiſon doit être expoſée au

eptentrion ; au midi, dans les ndroits froids, & au levant, dans es tempérés.

* Quant à la qualité des terres, l n'eſt point aiſé de la connoître ; 'un autre côté, celle qui con- ient aux arbres, fort ſouvent ne onvient point aux bleds. La terre oire, telle que celle de la Cam- anie, n'eſt point bonne par-tout our les vignes, non plus que celle ui exhale de légeres vapeurs, ni terre rouge, ſi vantée de plu- eurs. La terre crayeuſe des envi- ons d'Albe, & la terre argilleuſe, uoique très-graſſes, paſſent pour s meilleures de toutes pour les ignes : cependant les terres graſ- s, en général, ne leur convien- ent point ; les ſables blancs de avie, quelquefois noirs, ou rou- s, mêlés même de terres graſſes, nt ſtériles.

* Ceci eſt extrait du 17e. Liv. de l'Hiſt. Nat. de Pline, chap. 4 & 5.

Les ſignes auxquels on prétend nnoître les qualités des terres, nt donc ſouvent trompeurs. De

ce qu'on voit de beaux arbres ſur un terrein, il ne s'enſuit point qu'il ſoit abſolument bon, ſi ce n'eſt pour cette eſpece d'arbres. En eſt-il de plus élevés que le ſapin? Cependant nulle autre choſe ne ſauroit croître où il y a des ſapins; des herbes abondantes ne ſont pas toujours la marque d'un bon fonds. Où trouver de meilleurs pâturages que dans l'Allemagne? Cependant ſon ſol n'eſt que du ſable, couvert d'une couche de terre fort mince: les bonnes prairies ne ſont pas toujours humides; & certainement la terre qui s'attache aux doigts, comme fait l'argille, n'eſt point toujours graſſe. Une terre ne remplit jamais le foſſé dont on l'a tirée, de maniere qu'on puiſſe juger ſi elle eſt peſante, ou légere: il n'y en a point qui ne rouille le fer; on ne ſauroit découvrir quelle eſt la terre la plus légere, ou la plus peſante. Sait-on d'ailleurs quel eſt le poids de la bonne

erre ? Les terres d'Alluvion ne ont point abſolument bonnes ; la lupart de ce qu'on y ſeme, y lanuit : cette terre, ſi vantée, ne roduit long-temps que des ſaules. n met, entre les ſignes de la bone terre, la force des chaumes des eds qu'elle produit ; ceux de la meuſe terre de labour de la Camnie ſont ſi forts, qu'ils reſſement à du bois ; mais cette terre t ſi rude, ſi difficile à travailr, que ſa bonté fatigue davantale Laboureur, que toutes les imrfections qu'elle pourroit avoir. On aſſure que la terre, ou plut les ſables brûlants de l'Etru:, s'amendent, en y enfouiſſant s ſarments de vignes découpés. lon quelques Auteurs, le tuf, ſi de de ſa nature, ſe réduit aiſément en pouſſiere, par la gelée & pluies, & convient aux vies, ainſi que la terre où il vient la fougere, ſuivant Virgile ; utres font cas des terres ſalées,

parce qu'elles ſont exemptes des inſectes. Les côteaux peuvent ſe cultiver utilement (1); les champs reçoivent tout ce qu'il leur faut d'air & de ſoleil (2); certaines vignes ſe nourriſſent des gelées blanches & des brouillards : il ſuit de tout ceci, que la Nature a des ſecrets d'une grande profondeur; chacun doit s'attacher à les découvrir.

Sur quoi compter, lorſqu'on voit changer les choſes qui, pendant long-temps, avoient conſtamment été les mêmes ? Il s'eſt formé un lac dans la Theſſalie, vers Lariſſa : ce canton eſt devenu plus froid; il étoit abondant en olives; il n'y en a plus. Le cours de l'Hébre s'étant éloigné d'Enus, Ville de Thrace, les vignes des environs ont été brûlées; ce qui n'étoit point arrivé auparavant. Vers Philiba, les terres ayant été deſſéchées par la culture, cela en a changé le climat. Un Laboureur

tranger, cultivant un champ de
yracuſe, imagina d'en ôter tou-
es les pierres : il devint ſi fan-
eux, qu'il ne produiſoit plus rien ;
n fut obligé d'y rapporter les pier-
es qui en avoient été enlevées.

Dans la Syrie on laboure peu
rofondément, parce que le ſable
ſt fort près de la ſuperficie de la
erre : le froid eſt cauſe que la
hrace abonde en froment ; c'eſt
a chaleur qui enrichit l'Afrique
l'Egypte. . . .

Tout cela prouve combien le
ol eſt varié, combien la qualité
le chaque terrein eſt différente.
a Nature cependant ne nous a
oint laiſſé ignorer ce qu'il étoit
ſſentiel de ſavoir ; là où elle n'a
as placé le bien, le mal eſt mani-
eſte. Voyons d'abord le mal.

La terre amere, ou maigre, ſe
onnoît certainement aux herbes
oires & avortées qu'elle produit ;
elles de la terre froide ſont re-
roquevillées ; celles des terres

marécageuſes ſont d'un verd triſte. La terre rouge & l'argille, ſe connoiſſent à l'œil ; quoiqu'elles ſoient difficiles à labourer, que leurs groſſes mottes embarraſſent le ſol & les rateaux, elles ne laiſſent pas d'être fertiles ; mais les terres qui reſſemblent à de la cendre, & les ſables blancs, ne le ſont jamais. D'un coup de pied on connoît aiſément la terre ſerrée, qui eſt pareillement ſtérile.

Caton expoſe en peu de mots, ſuivant ſon uſage, les vices de la terre. Gardez-vous bien, dit-il, de faire paſſer les chariots ſur une terre *pourrie*, fangeuſe. Pourquoi donc Caton craignoit-il ſi fort cette ſorte de terre, qu'il a preſque défendu d'y marcher ? Nous en trouverons la raiſon dans le bois pourri : il eſt aride, plein de fiſtules, galeux, blanchâtre, & aſſez reſſemblant à la pierre ponce. Le ſeul terme de *pourri*, dont ſe ſert notre Auteur, eſt plus expreſſif,

ue tout ce qu'il auroit pu ajouter.

Certaines terres ont des imper-ections qui les rendent vieilles, nhabiles à concevoir, pour ainſi ire : cela ne vient point de ce u'elles ſoient ſuſceptibles de l'âge, nais de ce qu'elles ſont deſtinées, e leur nature, à la ſtérilité (3).

Les plaines qui commencent au as des montagnes, & s'étendent ers le midi, ſont de très-bonnes erres ; telle eſt la ſituation de tou-e l'Italie.

La terre *tendre*, ou meuble, de ouleur griſe, eſt fort bonne, & iſée à cultiver, d'une fécondité empérée, ni trop humide, ni rop ſeche ; elle reluit ſous le ſoc. En un mot, on entend par terre *endre*, celle qui eſt douée de tou-es les meilleures qualités....

Il eſt des terres qu'on ne peut abourer, que lorſqu'il plaît au Ciel. Les unes deviennent ſi gluan-es quand il a fait de la pluie, qu'il n'eſt pas poſſible de les la-

bourer; les autres ſont ſi dures, qu'on ne ſauroit y mettre le ſoc qu'après les pluies; telles ſont celles de Bizance en Afrique, qui rendent cent cinquante pour un. Lorſqu'il fait ſec, il eſt impoſſible aux taureaux mêmes de les labourer; vient-il à pleuvoir, un mauvais ânon avec une vieille femme, attelés à une charrue légere, les labourent le plus aiſément du monde; c'eſt ce que j'ai vu.

Amender de la terre avec de la terre, comme quelques-uns le preſcrivent, c'eſt-à-dire, mettre de la terre graſſe ſur une terre légere; & au contraire, mettre de la terre ſeche & légere ſur celle qui eſt graſſe & humide, c'eſt une folie (4); que peut-on eſpérer d'une pareille beſogne? *

* Ici finit ce qui eſt extrait des Chap. 4 & 5 du 17 Livre.

Nous ajouterons encore ici quelques autres ſignes, où l'on reconnoît la bonne terre, rapportés par différents Auteurs, & ſur-tout par Caton. Lorſque vous verrez croître

ſur une terre des yebles, des ronces, de la petite bulbe, du trefle, du gramen, des chênes, des pommiers, ou poiriers ſauvages, vous jugerez que cette terre eſt propre à rapporter du froment; la terre noire, ou de couleur de cendre, lui convient auſſi, comme nous l'avons déja dit. Un terrein crayeux ne laiſſe pas de produire, pourvu qu'il ne ſoit pas trop maigre, ainſi que le ſablonneux, pourvu que le ſable ne ſoit pas trop fin; ces mêmes qualités de terre ſont meilleures dans les plaines, que ſur les côteaux. (5)

Les anciens penſoient qu'il devoit y avoir une juſte proportion entre l'étendue du champ & les moyens du Propriétaire; qu'il valoit mieux avoir peu de terres à enſemencer, parce qu'on avoit plus de temps pour les travailler & labourer beaucoup: je vois que Virgile étoit de cet avis (6); & ſi l'on veut dire la vérité, on conviendra

que les immenſes poſſeſſions ont perdu, depuis long-temps, l'Italie ; le mal vient de s'étendre juſques dans les Provinces. Ce qui fut cauſe que Néron ſubjugua ſi facilement la moitié de l'Afrique, c'eſt qu'il n'eut à vaincre que ſix hommes, qui la poſſédoient ſeuls. Rendons juſtice, en paſſant, à la grandeur d'ame de Pompée ; il ne voulut jamais augmenter ſes poſſeſſions, en achetant quelques terres voiſines des ſiennes.

Suivant Magon, celui qui achete des terres & une maiſon de campagne, doit vendre ſa maiſon de Ville ; c'eſt par cette maxime, qu'il commence ſes leçons d'Agriculture : mais elle eſt trop dure, & on voit qu'il n'a en vue que de recommander l'aſſiduité au Propriétaire, comme une choſe des plus eſſentielles (7) : enſuite il veut que l'on choiſiſſe un Intendant capable. Caton donne pluſieurs enſeignements pour bien faire ce

choix : pour moi, je dirai ſeulement, que l'Intendant doit être preſque auſſi habile que le Maître, ſans s'en prévaloir. C'eſt un très-mauvais uſage, comme je l'ai déja remarqué, que de faire cultiver la terre par des eſclaves qui ont les fers aux pieds, par des malheureux, à qui il ne revient rien de leur travail forcé ; ce qu'ils font eſt toujours mal fait.

Il eſt preſque incroyable qu'un ancien ait été aſſez inconſidéré pour avancer, que le gout de l'Agriculture eſt pernicieux. Mais, dira-t-on, Tar. Rufus s'eſt ruiné par ce gout porté à l'excès : cet homme, de baſſe naiſſance, parvint au Conſulat, par ſon habileté dans les armes (8). Les bienfaits d'Auguſte, & une longue économie, le mirent en état d'amaſſer environ cent millions de ſeſterces (9) : il en acheta des terres, les fit cultiver, & ſe ruina au point, que perſonne ne voulut être ſon

héritier. Fera-t-on gloire d'une inclination qui réduit à la mendicité celui qui en eſt poſſédé ? Ce n'eſt pas ma penſée : je réponds ſeulement, qu'il faut en cela, comme en toutes autres choſes, éviter l'excès. Il eſt utile d'avoir une certaine quantité de terre à faire valoir ; il eſt peut-être ruineux d'en avoir beaucoup, à moins d'être en état de les faire cultiver par ſes enfants & ſes domeſtiques ; ſans cela, les frais de culture ſurpaſſent le profit qu'en retire le Propriétaire (10). Il faut bien ſe garder de trop cultiver les oliviers : il eſt même des terres, telles qu'il s'en trouve dans la Sicile, qu'on doit peu labourer ; un Laboureur étranger y ſeroit trompé.

Comment donc s'y prendre, pour tirer du profit de l'Agriculture ? Suivez cet Oracle : *Faire de bonnes choſes avec de mauvaiſes* ; c'eſt celui de nos peres : mais des hommes qui, par d'utiles précep-

tes, ont d'ailleurs rendu des ſervices ſignalés à la ſociété, méritent bien qu'on les explique favorablement : ils vouloient donc dire qu'il faut faire toutes les choſes utiles de la maniere qui coute le moins. Le plus haut dégré de prudence, ſelon eux, conſiſtoit à ne point faire de dépenſe : ils penſoient que c'étoit un crime, pour un Général victorieux & triomphant, d'avoir ſix livres de vaiſſelle d'argent. Ces mêmes hommes, ſi leur Econome venoit à mourir dans le temps qu'ils étoient à la tête des armées, demandoient à abandonner les victoires, pour venir labourer leur champ : mais alors la République prenoit ſoin de leurs biens ; le Sénat devenoit leur Econome. (11)

C'eſt de ces grands hommes que nous tenons ces autres Oracles : celui qui achete ce que ſon fonds pourroit lui produire, eſt un mauvais Laboureur ; quiconque fait

pendant le jour ce qu'il peut faire pendant la nuit, lorſque le temps le permet, eſt un mauvais pere de famille; & plus mauvais encore, celui qui fait aux jours ordinaires, ce qu'il pourroit faire aux jours de Fêtes (12); le pire de tous eſt celui qui, par un beau jour, travaille plutôt dans ſa maiſon, que dans ſon champ.

Je ne puis m'empêcher de rapporter ici un exemple pris dans l'antiquité, qui fait voir que les conteſtations ſur l'Agriculture, étoient jugées dans les aſſemblées du peuple, & en même-temps, comment ſe défendoient les hommes de ces ſiecles. C. Furius Créſinus, devenu libre, d'eſclave qu'il étoit auparavant, cultivoit un petit champ, qui lui produiſoit une plus grande quantité de fruits, que ſes voiſins n'en récoltoient ſur des champs beaucoup plus vaſtes; cela excita leur envie: ils l'accuſerent d'attirer, par des ſortileges, ſur ſon

champ, les moiſſons des autres. Cité devant le peuple par Sp. Albinus, Edile, & craignant d'être condamné, lorſque la Tribu iroit aux opinions, il amena, dans la place publique, au jour indiqué pour le jugement, tout ſon attirail de Laboureur : il fit remarquer à l'aſſemblée des outils bien faits, de forts hoyaux, un ſoc peſant, des bœufs bien nourris, ſa fille, robuſte & bien vêtue, qui l'accompagnoit; puis s'écria, pour toute défenſe : Romains, voilà mes ſortileges. Il en manque cependant quelques-uns, ce ſont mes fatigues, mes veilles & mes ſueurs, que je n'ai pu apporter ſur cette place; il fut auſſi-tôt abſous d'une voix unanime : ce fait eſt rapporté par l'Hiſtorien Piſon. Tout le monde convient que c'eſt du travail, & non de la dépenſe, que dépend la bonne Agriculture; les ſoins du maître ſont la principale cauſe de la fertilité.

Nous donnerons, dans la ſuite, le reſte des principes particuliers de l'Agriculture, ſelon que nous traiterons de ſes différents genres. Mais pendant que nous y ſommes, n'omettons rien de ſes principes généraux. Le plus utile, le plus humain de tous, ſuivant Caton, eſt, que les familles ne ſoient point déréglées, & que les voiſins vivent bien enſemble; il en donne des raiſons ſolides (13).

On convient généralement que rien ne doit ſe différer dans l'Agriculture. La ſaiſon, le moment propre à une ſorte de travail, qu'on laiſſe échapper, ne ſe retrouve plus : tout ce qui peut ſe faire avec un ânon, ne coute gueres, ajoute Caton. La fougere meurt en deux ans, ſi on a ſoin de la couper à meſure qu'elle croît, & plutôt encore, ſi on écraſe ſes tiges avec un bâton, pareillement à meſure qu'elles croiſſent; parce que le ſuc qu'elles rendent, retombant

ſur les racines, les fait périr. On dit auſſi que la fougere arrachée pendant les ſolſtices, ne revient plus, ou bien ſi on la coupe avec un roſeau, ou avec le ſoc de la charrue, auquel on a ajuſté un roſeau.

Un champ plein de jonc doit être labouré avec la houe; celui qui eſt pierreux, avec la houe à deux dents. On nettoie très-bien un terrein de ſes brouſſailles, en y mettant le feu; on deſſeche les terres humides, au moyen des foſſés, ou tranchées. Dans les terreins crayeux, ces foſſés ſe ſoutiennent d'eux-mêmes; dans les terres remuantes, il faut les étayer avec des haies, pour les empêcher de s'écrouler, ou bien en faire le haut de l'ouverture plus large : on fait des écoulements couverts qui reſſemblent à des canaux, plus grands, ou plus petits, en mettant deux pierres des deux côtés, & une autre pierre par-deſſus. Démocrite

enſeigne un moyen de détruire les bois; c'eſt de faire détremper des fleurs de lupin dans du ſuc de ciguë, & de le répandre ſur les racines des arbres.

CHAPITRE VII.

Des diverſes eſpeces de bleds. De la polenta *& de l'amidon; maniere dont on préparoit ces alimens.*

LEs bleds ſe diviſent d'abord en deux eſpeces : dans la premiere ſont compris les froments & l'orge, & dans la ſeconde, les feves, les pois chiches & autres légumes; cette diſtinction eſt trop connue, pour en parler plus au long.

Ces mêmes bleds ſe diviſent enſuite en deux autres eſpeces, ſelon les temps où on les ſeme : ceux qui ſe ſement vers le coucher des pléiades, & paſſent l'hiver

dans la terre; comme les froments & l'orge, s'appellent bleds d'hiver; ceux qui ſe ſement en été avant le lever de ces mêmes pléiades, comme le millet, le panis, le ſéſame, l'ormain, l'irion, s'appellent bleds d'été. Il ne s'agit ici que de l'uſage de l'Italie; car dans la Grece & en Aſie, tous les bleds ſe ſement au coucher des pléiades (1). Quelques-uns de ces bleds ſe ſement indifféremment en Italie, dans le printemps, ou dans l'hiver; quelques-uns mêmes ſe ſement en été. On appelle auſſi bleds du printemps, le millet, le panis, les lentilles, les pois chiches & l'*alica* (2); & bleds d'hiver, le froment, l'orge, les feves, les navets & les raves. Une partie de ces bleds ne ſervent qu'à la nourriture des beſtiaux, tels que ceux appellés *fourrages* (3), & certains légumes, comme la veſce; d'autres ſervent à celle des hommes & des bêtes, comme les lupins.

Tous les légumes n'ont qu'une ſeule racine, excepté les feves, dont la racine, ſans cependant être fourchue, jette pluſieurs ramifications. Les pois chiches pouſſent la leur profondément dans la terre : les racines du froment ſont fibreuſes ; l'orge leve le ſeptieme jour après qu'elle a été ſemée ; les légumes le quatrieme, ou au plus tard, le ſeptieme ; les feves le quinze, ou vingtieme jour (4). Quant à l'orge, une partie de la ſemence produit la racine, & l'autre la tige, qui paroît la premiere : c'eſt la partie la plus conſidérable de cette ſemence, qui fournit la racine, & la moindre, qui produit la tige. Dans les autres grains, c'eſt le grain entier qui fournit à tout.

Pendant l'hiver, le froment n'a que des feuilles, ainſi que les autres bleds d'hiver ; au printemps, ils pouſſent leurs tiges, ou tuyaux. Le chaume du panis & du millet

eſt creux; celui du ſéſame eſt férulacé. Les grains du froment & de l'orge, ſont contenus dans des épis hériſés de quatre rangs, d'eſpeces d'arêtes, ou barbes. Les grains des légumes ſont renfermés dans des gouſſés, ou bien dans de petits vaſes, ou têtes, comme ceux de ſéſame & de pavot. Le panis & le millet ſemblent être expoſés, tout exprès, à la diſcrétion des oiſeaux, pour leur ſervir de nourriture; leurs grains ſont enfermés dans de ſimples pellicules, ſans aucunes défenſes. Le panis tire ſon nom du mot latin *panicula*, eſpece de panache, ou châton, que cette plante & pluſieurs autres produiſent : ces panaches paroiſſent languiſſamment penchés vers la terre. Le chaume, ou la tige du panis, va toujours en diminuant juſqu'à ſes ſomnités, d'où pendent des grappes de grain, avec une longue chevelure d'un pied. La chevelure qui contient

les grains de millet, eſt recourbée & plus frangée, ou touffue, que celle du panis : il y a deux eſpeces de panis ; le panis à groſſe tête, dont le panache eſt plein de grappes, & le panis à double cime. Il en eſt auſſi de diverſes couleurs, de blanc, de noir, de rouge, & de couleur de pourpre.

On fait pluſieurs ſortes de pain avec le millet (5) ; on en fait rarement avec le panis : il n'y a point de froment qui ſoit auſſi peſant que le millet, ni qui augmente davantage à la cuiſſon. Un boiſſeau de ce grain rend ſoixante livres de pain ; trois ſeptiers détrempés, font un boiſſeau de bouillie. Depuis dix ans on a apporté des Indes en Italie, une ſorte de millet noir à gros grains, dont le chaume reſſemble à des roſeaux, & croît juſqu'à la hauteur de ſept pieds ; ſes gouſſes, ou grappes, ſe nomment *lobes* : c'eſt le plus fertile de tous les bleds ; un ſeul grain

en

en produit ſix livres : il faut le ſemer dans des terres humides ; (*c'eſt ce que nous appellons maïs, ou bled de Turquie.*)

Quelques froments pouſſent leurs épis au-deſſus du troiſieme nœud de leur chaume, d'autres au-deſſus du quatrieme : il y en a même dont l'épi eſt caché. Ils ont depuis quatre nœuds juſqu'à ſix ; l'orge en a huit. Les froments n'épient point ſans être ainſi noués : lorſque l'épi eſt développé, il fleurit pendant quatre, ou cinq jours, & eſt à peu près le même temps à défleurir ; l'orge y emploie ſept jours au plus. Varron dit que les froments muriſſent en trente-ſix jours, & qu'ils reſtent neuf mois ſur terre avant qu'on les moiſſonne.

Les feves pouſſent leurs feuilles les premieres, enſuite leur tige, qui eſt ſans nœuds ; les autres légumes pouſſent pluſieurs rejettons. Les uns ont beaucoup de rameaux,

comme les pois chiches, l'ers, les lentilles ; d'autres ramperoient ſur la terre, & ſeroient moins bons, ſi on ne leur donnoit des appuis : les feves & les lupins ſont les ſeuls légumes qui n'ont qu'une tige (6) ; tous les autres en ont pluſieurs, qui ſont généralement fiſtuleuſes.

Quelques bleds & légumes pouſſent des feuilles dès leur pied ; d'autres n'en pouſſent que vers leur cime. Le froment, l'orge & autres bleds, dont la tige eſt du chaume, n'ont qu'une feuille à la cime. Les feuilles de l'orge ſont rudes ; celles des autres bleds ſont liſſées. Les tiges des feves, des pois chiches, des autres pois, ont beaucoup de feuilles ; celles du froment reſſemblent à celles des roſeaux. Les feuilles des feves & de la plupart des légumes, ſont rondes ; celles de l'ers (7) & des pois, plus alongées ; celles des faſéoles, veinées ; celles du ſéſame & de la tourtelle, ſont ſanguines : il n'y

a que les feuilles du lupin & du pavot qui tombent. Les légumes qui reſtent le plus long-temps en fleur ſont, l'ers, les pois chiches, & ſur-tout les feves; elles fleuriſſent pendant quarante jours : ce n'eſt pas qu'une même tige fleuriſſe pendant ce temps; mais lorſque l'une ceſſe de fleurir, l'autre commence. Un champ de feves ne fleurit point, tout à la fois, comme un champ de froment; elles commencent à fleurir par le pied, & jettent leurs gouſſes ſucceſſivement en divers temps.

Le froment étant défleuri, ſon grain ſe forme & murit, au plus tard, en quarante jours, ainſi que les feves. Les pois chiches viennent plus promptement; car ils acquierent leur maturité en quarante jours, pris du moment où on les ſeme. Les bleds d'été, comme le millet, le panis, le ſéſame, auſſi-tôt qu'ils ſont en fleur, muriſſent auſſi en quarante jours. Ce-

pendant la diverſité des terres & des climats, apportent en ceci de grandes différences : on moiſſonne l'orge en Egypte, ſix mois après qu'elle eſt ſemée, & le froment, ſept mois après qu'il a pareillement été ſemé. Dans la Grece, aux environs d'Hélas, l'orge ne vient qu'en ſept mois, & qu'en huit mois dans le Péloponeſe (8). Les froments ſont plus long-temps à acquérir leur maturité. Les bleds, dont la tige eſt du chaume, ont leurs grains enveloppés dans des épis très-artiſtement tiſſus, & qui finiſſent en eſpeces d'arêtes. Les grains des feves & autres légumes, ſont contenus dans des gouſſes qui ſont attachées de droite & de gauche à leurs tiges : le froment réſiſte mieux à l'hiver que les légumes ; les légumes ſont plus nourriſſants que le froment.

Les grains de froment ſont enveloppés de pluſieurs pellicules, ou follicules ; ceux de l'orge, de l'*a*-

rinca, & ſur-tout de l'avoine, ſont nuds. Le chaume du froment eſt plus haut que celui de l'orge; l'épi de l'orge eſt plus piquant que celui du froment : l'un & l'autre ſe battent ſur l'aire, & ſe ſement, bien nettoyés de leurs menues pailles, comme les autres grains qu'il n'eſt pas néceſſaire de faire rôtir pour les monder. Quant à ceux qu'il eſt néceſſaire de faire rôtir pour les monder, tels que la ſorte de froment nommée *far*, le millet, le panis; ils ſe ſement avec leurs menues pailles, ou enveloppes.

L'orge eſt le plus léger des bleds; le boiſſeau peſe rarement plus de quinze livres; celui de feves en peſe vingt-deux. Le froment eſt le plus peſant, ſur-tout celui qu'on appelle *triticum*.

En Egypte on fait la bouillie avec l'olyra, troiſieme eſpece de froment de ce Pays (9). Les Gaulois ont auſſi une ſorte de *far*,

qu'ils nomment *brace* (10), & que nous appellons *ſandalum*, dont les grains ſont très-luiſants : ce froment differe encore des autres, en ce qu'il rend quatre livres de pain de plus par boiſſeau. Varrius dit que les Romains ne mangerent, pendant trois cents ans, que de la bouillie de froment.

Les froments ſont différents, ſuivant les différentes contrées où ils croiſſent : il n'y en a point de comparables à ceux d'Italie, pour le poids & la couleur luiſante, qui ſont les marques qui diſtinguent les bons froments ; ceux de nos montagnes, ſur-tout, peuvent ſe comparer aux meilleurs qui viennent de l'Etranger. Les plus eſtimés ſont ceux de Béotie, enſuite ceux de Sicile & d'Afrique, & enfin ceux de Thrace, de Syrie & d'Egypte. On peut juger de leur bonté par la petite quantité qu'on en donnoit aux Athletes, qui mangeoient cependant preſque

autant que des chevaux (11).

Les Grecs ont beaucoup vanté les froments du Ponteuxin, (*aujourd'hui la Mer majeure ;*) on n'en apporte point en Italie : ils eſtimoient, particuliérement, ceux qu'on appelloit *dracontia*, *ſtrangia*, & ceux qui croiſſoient le long du fleuve *Sélénuſius*. La groſſeur de leur chaume les diſtinguoit des autres, & prouvoit leur bonté : ils les ſemoient dans des terres graſſes, & deſtinoient les froments plus légers, dont le chaume étoit fort mince, aux terres humides.

Voilà quel étoit le ſentiment des Grecs, à cet égard, ſous le regne d'Alexandre le Grand ; temps où la Grece, redoutée de toutes les Nations, étoit au comble de ſa gloire. Cependant près de cent cinquante-cinq ans avant ce Conquérant, le Poëte Sophocles, dans ſa Comédie, qui a pour titre, Triptolême, loue le froment d'Italie avant tous les autres, en ces ter-

mes : *Heureuſe contrée, qui voit tous les ans blanchir la plus belle moiſſon & le plus beau froment!* ils continuent d'avoir toujours la même réputation, & je ſuis fort ſurpris que les Grecs modernes n'en aient fait aucune mention.

Maintenant de tous les froments qui s'apportent en Italie, le plus léger eſt celui de la Gaule & de la Cherſoneſe; le boiſſeau ne peſe pas plus de vingt livres. Le froment de Sardaigne peſe une demi-livre de plus; celui d'Alexandrie & de Sicile, une demi-livre & un tiers; celui de Béotie, une livre; celui d'Afrique, une livre trois quarts de plus par boiſſeau. Je ſais que le boiſſeau de froment de l'Italie Tranſpadane, peſe vingt-cinq livres, & qu'aux environs de Chiuſi, il en peſe vingt-ſix.

Il eſt certain que le boiſſeau de toute ſorte de froment, dont on fait le pain de munition, rend naturellement un tiers plus de pain,

qu'il ne peſoit étant en grain, & que le froment eſt très-bon, lorſqu'on conſomme, par boiſſeau, une conge d'eau à le paîtrir.

Quelques froments, tels que ceux des Iſles Balcaires (12), ſont d'eux-mêmes très-peſants, & rendent, par boiſſeau, trente-cinq livres de pain. Il arrive auſſi qu'en mêlant deux ſortes de bleds enſemble, on trouve plus de pain, que chacun n'en produit ſéparément; ceux de Cypre & d'Alexandrie, n'en rendent pas plus de vingt livres. Le froment de Cypre eſt brun, & fait le pain noir; ſi on le mêle avec celui d'Alexandrie, qui eſt très-blanc, il rend alors vingt-cinq livres de pain par boiſſeau. Le froment de la Thébaïde, mêlé avec un autre, en rend vingt-ſix livres.

C'eſt un très-mauvais uſage que celui de ſe ſervir d'eau de la Mer pour paîtrir le pain, comme le font les habitants de ſes rivages, afin

d'épargner le ſel ; cela leur occaſionne ſouvent des maladies.

Dans la Gaule & en Eſpagne, on fait une boiſſon avec du froment détrempé dans de l'eau (13) : elle produit une écume épaiſſe qui ſert de levain, & rend leur pain plus léger que celui des autres Peuples.

La qualité du froment ſe connoît à ſon chaume ; celui dont le chaume eſt le plus fort, eſt le meilleur. Le froment de Thrace eſt couvert de pluſieurs pellicules, qui le défendent des rigueurs du froid de ce climat. Les neiges y ſéjournent ſi long-temps ſur la terre, que l'on eſt obligé d'y ſemer une eſpece de froment, qui vient là, comme ailleurs, en trois mois : il eſt connu dans toutes les Alpes & les autres Pays froids ; on prétend que c'eſt le plus abondant : il ne jette cependant qu'un ſeul tuyau, & ne ſe ſeme que dans des terres légeres. Dans cette même

Thrace, aux environs d'Enus, il ſe trouve un froment de deux mois, ainſi appellé, parce qu'il vient en quarante jours. Il eſt étonnant que ce froment ſoit plus peſant, & ait beaucoup moins de ſon que les autres; on en fait uſage dans les montagnes de Sicile & d'Acaie, ainſi que dans l'Eubée. Columelle ſe trompe au moins en cela, lorſqu'il prétend qu'aucune eſpece de froment ne peut murir, même en trois mois; & par conſéquent, qu'il n'en eſt point de cette eſpece, puiſqu'elle eſt connue depuis long-temps (14); les Grecs l'appellent *ſétanion*. On dit que la Bactriane produit des froments, dont un ſeul grain eſt plus gros qu'un épi entier des nôtres (15).

L'orge eſt le premier des bleds que l'on ſeme. Nous indiquerons dans la ſuite, le temps où chaque eſpece de bled doit ſe ſemer; mais nous allons auparavant détailler leur nature.

Les Indiens ont une orge cultivée & une orge ſauvage; ils font de la premiere leur meilleur pain & leur bouillie : ils eſtiment ſurtout le ris, dont ils font leur tiſane (16); les autres Peuples la font avec de l'orge. Les feuilles du ris ſont charnues, ſemblables à celles du poireau, mais plus larges; ſa tige eſt de la hauteur d'une coudée; ſa fleur purpurine, & ſa racine ronde, en maniere de perles.

L'orge eſt un très-ancien aliment; il étoit en uſage chez les Athéniens : c'eſt delà, ſuivant Ménandre, que les Gladiateurs ont été furnommés Horgiens (17). Les Grecs ne ſe ſervent que d'orge pour faire leur *polenta* (18), qu'ils préparent de différentes manieres : les uns ayant arroſé l'orge, le laiſſent ſécher pendant une nuit, enſuite le font rôtir & le moulent; d'autres, après l'avoir bien fait rôtir, l'arroſent une ſeconde fois avec un peu d'eau, & le laiſſent

ſécher avant que de le moudre ; les autres enfin égrenent l'orge encore verd, le pilent tout humide dans un mortier, le lavent dans des corbeilles, le font ſécher au ſoleil, le pilent encore, & enfin le moulent, après l'avoir bien nettoyé.

De quelque maniere que l'on prépare la *polenta*, on met toujours trois livres de graine de lin, & demi-livre de graine de coriandre, ſur vingt livres d'orge : le tout étant bien rôti, on y ajoute, avant que de le moudre, plein la coquille d'un œuf de ſel. Ceux qui veulent la garder long-temps, la mettent, avec du ſon, dans des pots de terre neufs.

Les Italiens, après avoir fait rôtir l'orge pour faire la *polenta*, le moulent tout de ſuite en farine très-fine, ſans l'arroſer auparavant, après y avoir ajouté les mêmes choſes que les Grecs, & de plus, le millet.

Les anciens faiſoient un grand cas du pain d'orge ; enſuite on l'a trouvé mauvais : il ne ſert plus à préſent que pour la nourriture des chevaux (19) ; delà eſt venu l'uſage ſi général & ſi ſalutaire de la tiſane. Hypocrates, le Prince des Médecins, a fait un Livre entier ſur ſes propriétés.

La meilleure tiſane eſt celle d'Utique ; la tiſane d'Egypte, qui paſſe pour être très-bonne, ſe fait avec de l'orge à deux carres. Turranus appelle l'orge avec laquelle on fait celle de la Bétique & de l'Afrique, orge pelée, & croit que cette orge eſt la même choſe que le ris ; tout le monde ſait la maniere de faire cette ſorte de tiſane.

La tiſane de froment ſe fait de la même maniere que celle d'orge ; on ne s'en ſert que dans la Campanie & dans l'Egypte.

L'amidon ſe fait avec toute ſorte de froment ; le meilleur, avec le froment de trois mois : il a été

inventé dans l'Iſle de Chio, & celui qui en vient, continue d'être le plus eſtimé; on lui a donné ce nom, parce qu'il ſe fait de froment non moulu. Après le froment de trois mois, c'eſt le moins peſant qui convient le mieux pour l'amidon : on le fait détremper dans un vaſe de bois avec de l'eau douce, de ſorte que l'eau le ſurnage, & on la change cinq fois le jour; on feroit encore mieux de la changer auſſi pendant la nuit. Ce froment étant bien amolli & paſſé dans un couloir avant qu'il s'aigriſſe, on le verſe ſur des tuiles enduites de levain, & on le laiſſe ainſi ſécher au ſoleil. Après l'amidon de Chio, celui de Crete & d'Egypte, ſont les plus vantés; on connoît le bon amidon à ſon poli & à ſa légéreté : il faut auſſi, comme le remarque Caton, qu'il ſoit nouvellement fait (20).

On ſe ſert de farine d'orge dans la Médecine : elle eſt admirable

pour les chevaux; on la paîtrit, & on en forme des pelotons, qu'on leur fait avaler avec la main; elle leur donne des forces, en affermiſſant leurs muſcles (21).

Certaines eſpeces d'orges produiſent des épis à deux rangs de grains; d'autres en portent qui en ont un plus grand nombre : il eſt des orges dont les épis ont juſqu'à ſix rangs de grains. Ces grains ſont, ou plus courts, ou plus longs, noirs, ou de couleur de pourpre: ces derniers ne valent rien pour faire la *polenta*; l'orge blanc ne réſiſte point à l'hiver.

L'orge eſt le plus délicat de tous les bleds : il demande une terre ſeche, meuble & graſſe; ſa paille eſt des meilleures, ſur-tout pour la litiere : il eſt moins expoſé aux accidents que le froment, parce qu'on le cueille avant que le rouille puiſſe l'attaquer. Cette maladie oblige les ſages Laboureurs à ne ſemer qu'autant de froment qu'ils

en ont beſoin pour la ſubſiſtance de leur famille. Ils penſent que l'orge, ſemé au ſarcloir, c'eſt-à-dire, dans une terre labourée à bras, vient plus promptement, & eſt plus fertile (22); celui qui ſe recueille vers Carthagenes au mois d'Avril, ſe reſeme le même mois dans la Celtibérie, & produit deux moiſſons dans la même année. On ſe preſſe plus de moiſſonner l'orge, dès qu'il eſt mûr, que les autres bleds, parce que ſon chaume eſt mince, & que ſes grains tiennent peu dans l'épi; on prétend, d'ailleurs, qu'il eſt meilleur pour faire la *polenta*, lorſqu'il n'eſt pas tout-à-fait mûr.

CHAPITRE VIII.

Des différentes eſpeces de froments de l'Orient & de l'Italie ; de leurs noms & qualités.

LEs froments ne ſont pas partout les mêmes ; ſouvent auſſi les mêmes eſpeces changent de nom dans différents Pays. Les froments les plus connus ſont, le *far*, que les anciens appelloient *adoreum*, le *ſiligo* & le *triticum* : ces eſpeces ſont communes à pluſieurs Pays. L'*arinca* eſt un froment particulier à la Gaule ; on en trouve cependant beaucoup en Italie.

Les eſpeces de froments particuliers à l'Egypte, à la Syrie, à la Cilicie, (*aujourd'hui la Caramanie*,) à l'Aſie & à la Grece ſont, le *zea*, l'*olyra* & le *tiphe* (1). La farine de froment d'Egypte eſt fort inférieure à celle du froment

d'Italie ; ceux qui ſe ſervent de *zea*, manquent de *far* : il ſe trouve beaucoup de *zea* en Italie, ſurtout dans la Campanie, & il ſe nomme *ſemen* ; c'eſt une choſe excellente qui lui a fait donner ce nom, comme nous le dirons dans la ſuite (2). Homere n'a point appellé la terre *zéidoros*, parce qu'elle donne la vie à tout, comme quelques-uns le penſent, mais parce qu'elle produit le *zea*. On fait auſſi de l'amidon avec le *zea*, mais il eſt plus peſant que celui dont nous avons parlé ci-deſſus ; c'eſt la ſeule différence qui s'y trouve.

De toutes les eſpeces de froments, le *far* eſt le plus dur, & réſiſte le mieux aux rigueurs de l'hiver. Il vient dans les terres froides, peu ameublies, & même arides : c'eſt le premier froment des anciens Romains, cet *adoreum*, comme nous l'avons dit, dont ils récompenſoient les belles actions : il eſt certain qu'ils vécurent long-

temps de bouillie, avant que de manger du pain ; c'eſt pour cela qu'on appelle encore aujourd'hui bouillie pluſieurs méts, autres que le pain. Auſſi trouvons-nous qu'Ennius, Poëte fort ancien, décrivant la famine où étoit réduite une Ville aſſiégée, dit, que les cris des enfants ne pouvoient empêcher les peres de leur enlever leur bouillie ; on fait encore aujourd'hui, parmi nous, les anciens ſacrifices de bouillie, pour célébrer les jours de la naiſſance (3). Il paroît que la bouillie, ou le *puls* des Romains, ne fut pas plus connu des Grecs, que la *polenta* d'Italie.

Le froment épuiſe davantage les terres, que les autres bleds : celui appellé *ſiligo*, les ſurpaſſe tous en bienfaiſance ; on en fait le pain le plus blanc & le plus léger (4). Il convient de le ſemer dans les terres humides de l'Italie & de la Gaule Tranſalpine : il ne conſerve

ſa nature qu'au-delà des Alpes, dans le Pays des Allobroges, (*aujourd'hui les Savoyards ;*) dans les autres cantons du même Pays, il dégénere en froment commun au bout de deux ans. Le moyen de l'empêcher de dégénérer, eſt de choiſir les grains, & de ne ſemer que les plus peſants & les mieux nourris.

CHAPITRE IX.

Des farines.

LE meilleur pain, les pieces de boulangeries les plus délicates, ſe font avec le froment, dit *ſiligo*. Elles ſont encore plus excellentes en Italie, lorſqu'on les fait avec le *ſiligo* de Campanie, mêlé avec celui de Piſe : le premier eſt plus roux ; le ſecond eſt plus blanc & plus peſant, s'il a cru dans des terres crayeuſes.

Le froment de Campanie rend

ordinairement, par boiſſeau, quatre ſeptiers (1) de farine, la plus fine & la mieux blutée, ou cinq ſeptiers de farine commune non blutée, & un demi-boiſſeau de farine ſupérieure; plus, quatre ſeptiers de farine à faire du gros pain, & quatre ſeptiers de ſon.

Le froment de Piſe rend cinq ſeptiers de farine bien blutée; & tout le reſte, comme le froment de Campanie.

Le froment de Chiuſi & d'Arrezzo, rend auſſi cinq ſeptiers de farine fine, & reſſemble, en tout le reſte, aux deux autres.

Si l'on veut avoir une farine plus fine encore que celles dont on vient de parler, on ne pourra tirer, du boiſſeau de ce froment, que ſeize livres de très-beau pain, trois livres de pain commun, & un demi-boiſſeau de ſon; le tout dépend de la maniere de moudre. Le bled moulu ſec rend plus de farine: elle eſt plus blanche, lorſ-

qu'on l'humecte avec de l'eau ſalée; mais il en reſte davantage dans le ſon.

Le terme de farine ſemble venir de *far*. Le boiſſeau de la plus belle farine des Gaules, rend vingt-deux livres de pain; celle d'Italie en rend deux, ou trois livres de plus, quand on le cuit à la tartiere (2), & environ deux livres de plus, ſi on le fait cuire au four; il n'y a jamais que cette différence.

CHAPITRE X.

Suite du Chapitre précédent. De la fertilité du froment d'Afrique; du ſéſame, de l'Eriſime, ou ormain; de la maniere de piler les bleds; du millet & du panis.

LE froment appellé *triticum*, rend de fort belle farine. Le boiſſeau de *triticum* d'Afrique en donne ordinairement un demi-boiſſeau & cinq ſeptiers, qu'ils

appellent *pollen*, pour la diſtinguer de la farine fine de *ſiligo*. Les ouvriers en cuivre & les Papetiers, en font uſage (1). Outre cette farine de premiere qualité, ce froment rend encore quatre ſeptiers de groſſe farine & autant de ſon. Le boiſſeau de cette farine fine de *triticum*, rend cent vingt-deux livres de pain; celle de bled, dit *ſiligo*, cent dix-ſept (2); le prix commun du boiſſeau de farine de *triticum*, eſt de quarante ſols: lorſqu'elle eſt bien blutée, elle vaut quarante-huit ſols (3). La farine de *ſiligo*, également bien blutée, coute le double. Du temps de L. Paulus, on diſtinguoit trois qualités de farines fines: celles de la premiere qualité rendoient, par boiſſeau, dix-ſept livres de pain; celles de la ſeconde, dix-huit, & celles de la troiſieme, dix-neuf livres, & un tiers de pain fin, cinq livres & demie de pain de la ſeconde qualité, autant de gros.

gros pain, & ſix ſeptiers de ſon.

Le froment, dit *ſiligo*, ne murit jamais également; c'eſt de tous les bleds celui dont la moiſſon ſouffre le moins de retard. Il eſt très-délicat, & tombe de l'épi dès qu'il eſt mûr : il eſt moins expoſé aux accidents que les autres, pendant qu'il eſt ſur pied; ſon épi étant toujours droit, la roſée, qui cauſe la rouille, ne ſauroit y ſéjourner.

On fait du pain très-agréable avec le froment, dit *arinca* : ſes épis ſont plus beaux, ſes grains plus preſſés que ceux du *far*, il eſt même plus peſant; le boiſſeau peſe ordinairement ſeize livres : il eſt très-difficile à battre dans la Grece; c'eſt pour cela qu'Homere dit qu'on le donnoit aux chevaux; il l'appelle *olyra*. Il ſe bat aiſément dans l'Egypte, & il y eſt très-abondant.

Les épis du *far* & du *ſiligo*, ne ſont barbus que dans la Laconie.

On met au rang de ceux-ci, le *bromos* des Grecs, (*avoine cultivée*,) le *ſiligo* non barbu, le *tragos*, & tous les bleds étrangers venant de l'Orient, qui reſſemblent au ris. Le *tiphe* (4), dont nous faiſons notre tiſane de ris, eſt encore de la même eſpece. Le *zea* croît en Grece : on dit, qu'ainſi que le *tiphe*, il dégénere en froment commun, ſi on le ſeme après en avoir ôté l'écorce (5) ; ce qui n'arrive cependant qu'à la troiſieme année.

Le *triticum* eſt le froment le plus fécond de tous ; la nature ſemble lui avoir donné cet avantage, comme étant le plus propre à la nourriture des hommes. Il produit cent cinquante pour un, lorſqu'on le ſeme dans de bonnes terres, telles que celles de la Lybie en Afrique ; celui qui en étoit Intendant ſous Auguſte, lui envoya un germe de froment, qui contenoit quatre cents épis : ce fait ſeroit incroyable, s'il n'étoit conſ-

taté par des lettres qui exiſtent encore. On envoya pareillement à Néron trois cents ſoixante épis, nés d'un ſeul germe de froment. Les terres de Léontini en Sicile, celles de la Bétique, & ſur-tout celles d'Egypte, rendent le centuple (6). On met au nombre des froments les plus fertiles, celui qu'on appelle *rameux*, ou à cent grains : on y a vu auſſi une tige de feves, chargée de cent feves.

Nous avons dit que les bleds d'été étoient le ſéſame, le millet & le panis. Le ſéſame vient des Indes; ſon grain eſt blanc, & ſert à faire de l'huile (7). L'ériſime de la Grece ſeroit la même choſe, ſi ſes grains n'étoient plus gros (8); c'eſt ce que nous appellons *irio*: on doit plutôt le mettre au nombre des médicaments, que des bleds. La plante, que les Grecs appellent ormin, eſt de la même nature (9): il reſſemble au cumin, & ſe ſeme dans le même temps que

le ſéſame ; aucun animal ne mange d'irio, ni d'ormain en verd (10).

L'art de piler les grains a ſes difficultés (11). Dans l'Etrurie, (*aujourd'hui la Toſcane*,) on pile le froment, après l'avoir fait rôtir, avec un pilon ferré par le bout, & armé d'eſpeces de tranchants dentelées ; de ſorte que ſi celui qui pile n'eſt très-attentif, il hache le grain, & caſſe les dents de ſon pilon. On ſe ſert preſque par-tout en Italie du ſimple pilon rude pour cette opération, & de roues que l'eau fait tourner, lorſqu'il s'agit de réduire le bled en farine.

Nous rappellerons ici le ſentiment de Caton, ſur la maniere de piler le froment : il ordonne de le bien arroſer, enſuite de le piler pour en enlever l'écorce, de le faire ſécher au ſoleil, & de le piler une ſeconde fois. Il en dit autant de l'orge, & preſcrit d'en arroſer vingt ſeptiers avec deux ſeptiers d'eau. Quant aux autres grains,

voici ſon avis : il faut commencer par faire rôtir les lentilles, puis les piler légérement avec du ſon, ou bien ajouter à vingt ſeptiers, un morceau de brique crue, & un demi-boiſſeau de ſable. L'ers ſe pile comme les lentilles; le ſéſame doit être mis renfler dans de l'eau chaude, enſuite frotté & jetté dans de l'eau froide, pour faire ſurnager ſes pailles, puis étendu ſur un linge au ſoleil : ce qui doit s'exécuter avec célérité, autrement le grain moiſiroit, & prendroit une couleur livide.

Avant que de piler les grains pour en enlever l'écorce, ou les monder, on les bat de différentes façons : on ſépare de la paille du froment, tout ce qui compoſe l'épi, pour l'uſage des Orfevres; c'eſt ce qu'on appelle *acus* (12). Lorſqu'on le bat ſimplement ſur l'aire, comme on fait preſque par-tout, la paille ſert à la nourriture des chevaux. La menue paille du millet,

du panis & du ſéſame, ſe nomme *aplada* (13) : elle a encore d'autres noms, ſuivant les divers Pays.

La Campanie eſt très-fertile en millet ; on en fait de la bouillie fort blanche, & du pain fort doux. Les Sarmates font leur principale nourriture de cette bouillie : ils délaient auſſi de la farine avec du lait de jument, ou du ſang qu'ils tirent des cuiſſes de leurs chevaux ; ce qu'ils mangent tout crud. Les Ethiopiens n'ont connu d'autre bled, que le millet & l'orge.

On fait uſage de panis dans la Gaule, & particuliérement dans l'Aquitaine. Dans la partie de l'Italie, qui regne le long du Pô, ils ajoutent des feves au panis & à tout ce qu'ils préparent pour leur nourriture. Les habitants de la Province de Pont préferent le panis à tout autre aliment.

Les bleds d'été aiment mieux une terre naturellement humide, que des temps pluvieux. La pluie

eſt contraire au millet & au panis, lorſqu'ils levent. On défend d'en ſemer dans les vignes & dans les vergers, parce qu'on croit qu'ils amaigriſſent les terres.

CHAPITRE XI.

Des levains ; de la maniere de faire le pain ; des premiers Boulangers de Rome ; de l'alica.

ON ſe ſert particuliérement de millet, broyé avec du vin doux, pour faire un levain qui ſe conſerve pendant une année. On en fait de ſemblable avec du ſon de froment, le meilleur & le plus fin, paîtri avec du vin blanc doux, qui n'ait que trois jours : on laiſſe ſécher cette pâte au ſoleil ; on la diviſe en eſpeces de paſtilles ; & lorſqu'on veut faire du pain, on délaie ces paſtilles dans de l'eau, avec de la plus fine farine de froment ; on les fait bouillir ; enfin

on mêle & paîtrit le tout avec la farine deſtinée à faire le pain : celui qui ſe fait avec ce levain, paſſe pour le meilleur. Les Grecs ont déterminé, que huit onces de ce même levain ſuffiſoient pour un boiſſeau de farine : on ne peut faire ces ſortes de levains que pendant les vendanges ; & l'on en fait, dans tous les temps, de la maniere ſuivante.

Délayez & pêtriſez de la farine d'orge avec de l'eau chaude ; formez-en une eſpece de gâteau du poids de deux livres ; faites rôtir ce gâteau dans le foyer, ou dans un vaſe de terre, ſur la cendre & les charbons, juſqu'à ce que ce même gâteau rougiſſe ; enfermez-le dans des vaſes, & l'y laiſſez aigrir. Vous n'aurez qu'à délayer ce levain, quand vous voudrez vous en ſervir. Lorſque le pain d'orge étoit en uſage, on ſe ſervoit de levain, fait avec de la farine d'ers, ou de ciceroles ; deux livres ſuf-

ſiſoient pour deux boiſſeaux & demi de froment.

Maintenant on fait le levain avec la farine même que l'on pêtrit; avant que d'y mettre du ſel, on la fait cuire comme de la bouillie, puis on la laiſſe aigrir. Souvent même on ne la faït point bouillir, & l'on prend ſimplement pour levain, de la pâte réſervée du jour précédent. C'eſt une choſe connue dans la Nature, que les acides excitent la fermentation, & que les hommes qui mangent du pain levé, ſont plus robuſtes. Les anciens penſoient que le froment le plus pêſant, étoit le plus ſain & le plus nourriſſant.

Il paroît inutile de parler ici des différentes eſpeces de pains: les uns tirent leurs noms des mêts avec leſquels on le mange, comme le pain à manger des huîtres; les autres de leur délicateſſe, comme la ſorte de gâteau, appellée *artologanum* (1); les autres, de ce

qu'on les fait ſans y mettre le temps & l'attention néceſſaire, comme le pain fait à la hâte (2). Le pain prenoit encore divers noms de la maniere de le cuire, comme pain cuit au four, pain rôti, ou cuit à la tourtiere (3).

On a apporté depuis peu de chez les Parthes, une eſpece de pain, nommé *aquatique*, parce qu'on emploie beaucoup d'eau à le paîtrir, & cependant il eſt poreux & très-léger; on l'appelle auſſi pain des Parthes. Le grand point en ceci eſt, que la farine ſoit bien tamiſée & tirée du meilleur froment: les uns font du pain au lait & aux œufs; les autres y ajoutent du beurre. Si ces Peuples n'étoient oiſifs & ſans guerres, on ne les verroit pas ainſi s'occuper à faire de la pâtiſſerie.

Nous avons encore le pain de Picénum, dont l'invention eſt fort bonne (4) : il ſe conſerve long-temps; on le fait avec le même

froment mondé qui ſert à faire l'alica (5); on le laiſſe détremper pendant neuf jours dans l'eau; le dixieme jour on le paîtrit avec du ſuc de raiſins ſecs; on en forme des eſpeces de gâteaux plats & longs, & on les met cuire au four dans des pots de terre, qui ſe caſſent dans le four même. Il n'eſt pas poſſible de manger ce pain ſans le faire détremper; on ſe ſert, pour cela, de lait, mêlé de miel (6).

Il n'y avoit point de Boulangers à Rome avant la guerre de Perſée, l'an D. LXXX de ſa fondation. Le commun des Romains faiſoient le pain chez eux; & c'étoit l'ouvrage de leurs femmes, comme il eſt encore d'uſage chez la plupart d'entr'eux. Je ſais bien que dans l'*Aulularia*, Comédie, Plaute parle d'une Boulangere; mais je ſais auſſi, qu'à cauſe de cela, il y a difficulté entre les critiques, pour ſavoir ſi le vers où elle ſe trouve, eſt véritablement de cet Au-

teur, mort auparavant la derniere guerre de Macédoine. Quoi qu'il en ſoit, Attéius Capiton nous aſſure, avec certitude, que les plus conſidérables des Romains ſeulement, faiſoient cuire leur pain par ceux qui retinrent le nom de Cuiſiniers, & ils n'appelloient Boulangers, que ceux dont le métier étoit de moudre. Ce même Auteur ajoute, que ces ſortes de Cuiſiniers ne leur appartenoient pas comme eſclaves, mais étoient des ouvriers, qui ſe tenoient ſur les marchés publics, & que les grands employoient ſuivant l'occaſion & le beſoin : ce furent les Gaulois qui inventerent les tamis de crin de cheval, les Eſpagnols, ceux de fil, & les Egyptiens, ceux de papier (7) & de jonc.

Mais parlons de l'*alica*, une des nourritures la plus excellente & la plus ſaine. L'*alica* d'Italie l'emporte ſur toutes les autres : on en fait, à la vérité, en Egypte, mais

elle eſt fort mauvaiſe ; celle qui ſe fait en Italie, n'eſt pas également bonne : il en vient de Vérone, de Piſe & de pluſieurs autres cantons ; l'*alica* de la Campanie eſt la plus eſtimée.

La Campanie eſt une plaine de quarante mille pas d'étendue, dominée par des montagnes toujours couvertes de nuages. Quant à la nature du terrein, ſa ſuperficie eſt poudreuſe ; ſon fonds boit l'eau ; il eſt plein de trous, & aſſez ſemblable à la pierre ponce. La multitude de ces montagnes tournent à ſon profit ; les nuages qui les environnent, ſe fondent en pluies, mais après avoir été comme tamiſées & purifiées par ces mêmes montagnes ; en ſorte que ces pluies arroſent & humectent le terrein, ſans le rendre fangeux ; ce qui empêcheroit qu'on pût le labourer. On y recueille, pendant le cours d'une année, une moiſſon de panis, & deux moiſſons de froment.

Les terres qu'on y laiſſe repoſer, produiſent d'elles-mêmes des roſes plus odoriférantes, que les roſes cultivées, tant il eſt vrai qu'elles ne ceſſent de rapporter; auſſi dit-on communément, qu'il vient plus de parfums dans la Campanie, que d'huile dans le reſte de l'Italie. Autant la plaine de Campanie ſurpaſſe en bonté toutes les autres terres, autant une partie de cette même plaine, appellée terre de labour, ſurpaſſe l'autre partie. Les Grecs l'appellent *phlégréon*. Cette terre de labour eſt terminée, des deux côtés, par deux chemins conſulaires, dont l'un conduit de Capoue à Pouzzolles, & l'autre de Capoue à Cumes.

L'*alica* ſe fait avec le *zea*, que nous avons appellé *ſemen* (8) : on le pile dans un mortier de bois; on écraſeroit les grains, ſi on le piloit dans un mortier de pierre (9). Le fatiguant pilon des eſclaves eſt celui, comme on ſait, qui con-

vient le mieux ; ſon extrêmité eſt environnée de fer. Lorſque l'écorce du froment a été enlevée, on le repaſſe une ſeconde fois ſous ce pilon pour le concaſſer ; de ſorte qu'on en tire enſuite de trois ſortes de qualités d'*alica* ; ſavoir, la plus petite, la médiocre & la groſſe *alica* (10), qui s'appelle *aphærema*. Quoiqu'elle n'ait pas encore acquis, après ces préparations, la blancheur qui la diſtingue, elle eſt déja plus belle que celle d'Alexandrie : on y ajoute donc de la craie, ce qui paroît fort ſingulier ; cette craie pénetre l'*alica*, lui donne de la blancheur & de la délicateſſe : elle ſe trouve dans le côteau de Leucogée, entre Pouzzolles & Naples (11).

L'Empereur Auguſte ayant fait conduire une Colonie à Capoue, ordonna, par un décret qui exiſte encore, qu'il ſeroit payé aux Napolitains vingt mille dragmes (12) chaque année ſur ſon Fiſc, à cauſe

de la craie qu'ils ſeroient obligés de fournir à la nouvelle Colonie, attendu qu'il n'étoit pas poſſible de faire l'*alica* ſans cette craie. On trouve auſſi du ſoufre ſur ce même côteau, & les fontaines d'Oraxi, dont les eaux ſont ſouveraines pour les maladies des yeux, pour les plaies, & pour raffermir les dents.

La fauſſe *alica* ſe fait avec le *zea* dégénéré d'Afrique, dont les épis ſont plus plats & plus noirs que ceux du franc *zea*, & dont le chaume eſt moins haut: on le pile avec du ſable; l'écorce s'en enleve difficilement; & cette préparation la diminue de moitié: on y ajoute enſuite une quatrieme partie de plâtre; & lorſqu'il s'y eſt incorporé, on le tamiſe; le plus gros reſte dans le premier tamis; on repaſſe, dans un ſecond tamis plus fin, celui qui tombe du premier: on repaſſe encore celui qui tombe de ce ſecond tamis, dans un troiſieme,

plus fin que les deux premiers, en ſorte qu'il ne laiſſe échapper que la pouſſiere qu'on y a mêlée. Voilà comme ſe forme l'*alica* de la premiere, de la ſeconde & de la troiſieme qualité, c'eſt-à-dire, la groſſe *alica*, la médiocre & la plus petite.

Il eſt un autre moyen de contrefaire par-tout l'*alica* : on choiſit les grains de froment, nommé *triticum*, les plus gros & les plus luiſants ; on les fait cuire à demi dans un vaſe de terre, enſuite on les fait ſécher au ſoleil, puis on les arroſe & les concaſſe. L'*alica* faite avec le *zea*, eſt plus belle que celle faite avec le *triticum* ; les grains en ſont plus gros : c'eſt un défaut à l'*alica* d'avoir les grains petits (13) ; au lieu de craie, on ſe ſert de lait cuit pour blanchir la fauſſe *alica*.

CHAPITRE XII.

Des légumes : de la feve, de la lentille, des pois, & de leurs différentes eſpeces.

NOus allons parler des légumes entre leſquels la feve tient le premier rang (1) ; on a eſſayé de les employer à faire du pain : la farine de feves s'appelle *lomentum*. Ce légume, le plus peſant de tous, communique ſa peſanteur à tout ce avec quoi on le mêle ; non-ſeulement il ſert, en particulier, à la nourriture des hommes, mais auſſi à celle de tous les beſtiaux, & à pluſieurs autres uſages. Quelques Peuples mêlent des feves toutes entieres dans leur pain (2), ſur-tout dans celui de panis ; il eſt plus délicat lorſqu'on les concaſſe.

Anciennement on ſacrifioit des feves aux Dieux, & ces ſacrifices

s'appelloient *fabaries* (3); elles étoient préférées à la bouillie : on croit cependant qu'elles cauſent l'aſſoupiſſement, & troublent le ſommeil par des ſonges fâcheux; c'eſt pour cela que Pythagore défend d'en manger. D'autres ont prétendu que c'eſt parce que les ames des morts y réſident; auſſi ſervent-elles dans les cérémonies des funérailles. Varron rapporte, que c'eſt pour cette raiſon, que les Prêtres de Jupiter ne mangent point de feves (4), & auſſi parce qu'on trouve ſur ſes fleurs des caracteres lugubres : elles étoient cependant ſinguliérement vénérées; on en remportoit du champ pour en faire des ſacrifices, & en tirer des augures. Dans les ventes publiques, ſi l'on mettoit des feves à l'ancan, avec quelques autres choſes, on achetoit le tout volontiers; on ſe flattoit d'en tirer un grand profit.... (§) Les feves ne cuiſent point dans l'eau de la Mer,

ni dans toute autre eau salée (5).

Les feves sont les premiers légumes qui se sement : elles se sement avant l'hiver, au commencement de Novembre. Virgile veut qu'on ne les seme qu'au printemps (6) ; c'est l'usage dans la partie de l'Italie qui regne le long du Pô. On estime cependant que les pailles des feves, semées de bonne heure, valent mieux que le grain de celles semées au printemps, qu'on appelle feves de trois mois. Les bestiaux aiment beaucoup les tiges & les cosses des feves : elles ont extrêmement besoin d'être arrosées pendant qu'elles sont en fleur, & fort peu lorsqu'elles défleurissent ; elles servent de fumier aux terres dans lesquelles elles viennent. Dans la Macédoine & dans la Thessalie, on les enfouit, pour cet effet, dans la terre avec la charrue, lorsqu'elles commencent à fleurir.

Les feves viennent d'elles-mêmes, & sans être cultivées en plu-

sieurs endroits. Les Isles Septentrionales de l'Océan, s'appellent *fabaries*, à cause de l'abondance des feves que la terre y produit naturellement : il vient aussi des feves sauvages dans la Mauritanie, mais elles sont si dures, qu'on ne peut les faire cuire.

On trouve une sorte de feve en Egypte, que les crocodilles fuient, parce que sa tige est épineuse, & qu'ils craignent de s'y blesser les yeux; d'ailleurs elle est haute de quatre coudées (7), de la grosseur d'un doigt, molle & sans nœuds: elle jette une tête semblable à celle du pavot couleur de rose, qui contient environ trente feves, d'un gout amer & d'une odeur désagréable : ses feuilles sont fort larges; sa racine, semblable à celle des roseaux, est un mêts très-agréable pour les Egyptiens; ils la mangent crue & cuite. Il croît de pareilles feves en Syrie, en Cilicie, & près le lac de Toron en Chalcide.

Dans la Greçe on ſeme les lentilles & les pois au mois de Novembre ; les lentilles demandent une terre plus ameublie que graſſe, & un temps ſec. Il s'en trouve de deux eſpeces en Egypte ; la lentille ordinaire, & la lentille plus ronde & plus noire (8) : on a donné le nom de lentilles à pluſieurs choſes. Je trouve dans les anciens Auteurs, qu'elles procurent la tranquillité, l'égalité d'ame, à ceux qui en mangent (9).

Les pois doivent être expoſés au ſoleil ; le froid leur eſt fort contraire : c'eſt pourquoi, dans l'Italie & les climats durs, on ne les ſeme qu'au printemps, dans une terre fort ameublie.

Quant aux pois chiches, ils ſont de nature nitreuſe ; ſalée, & brûlent la terre ; on doit les faire détremper dans l'eau, pendant un jour, avant que de les ſemer. Il y en a de pluſieurs eſpeces qui different entr'elles par la groſſeur, la figure,

la couleur & le gout : celui qui s'appelle pois de bélier, reſſemble à la tête de cet animal ; il eſt blanc, ou noir. Le poids de pigeon, ou de Vénus, eſt blanc, rond, léger, plus petit que le pois de bélier (10) ; c'eſt celui dont on ſe ſert dans les veilles religieuſes. Il y a auſſi un pois chiche de la petite eſpece, inégal & anguleux, ſemblable au pois ordinaire (11). Celui qui reſſemble à l'ers, eſt très-doux ; le noir, ou roux, eſt plus dur que le blanc.

Les gouſſes, ou coſſes des pois chiches, ſont rondes ; celles des autres légumes ſont longues & plates, ſemblables à la figure de leurs graines. Les gouſſes des pois communs ſont cylindriques ; les coſſes des faſéoles ſe mangent avec le grain (12).

Semez les pois où vous voudrez, depuis la mi-Octobre juſqu'au commencement de Novembre : il faut cueillir ces légumes auſſi-tôt qu'ils

ſont dans leur maturité, parce qu'ils ſortent alors de leurs coſſes, & s'enfoncent dans la terre comme le lupin, dont il nous paroît plus convenable de ne parler qu'après les raves.

CHAPITRE XIII.

Des raves & des navets.

NOs Auteurs n'ont parlé des raves qu'en paſſant. Les Grecs en ont traité plus particuliérement, en les mettant au rang des légumes qui ſe cultivent dans les jardins, quoiqu'il eût été plus naturel de les placer immédiatement après le froment & les feves, n'y ayant point de légumes d'un plus excellent uſage.

Les raves conviennent à tous les animaux : c'eſt un des fruits de la terre des plus nourriſſants, ſurtout lorſqu'on le fait cuire. Les chevaux ſont très-friands de ſes feuilles ;

feuilles ; les hommes font autant de cas de ſes rejettons, que de ceux des choux. Les raves auxquelles on a coupé la tête pour les ſerrer & conſerver dans les greniers, pouſſent des rejettons jaunes, meilleurs que leur tête verte : elles ſe conſervent long-temps dans la terre, enſuite on les arrache, & en les tenant ſéchement, on les conſerve preſque juſqu'aux nouvelles ; c'eſt une reſſource contre la diſette.

Ceux qui habitent au-delà du fleuve Padus (le Pô) ne connoiſſent, au-deſſus des raves, que les vins & les bleds : elles viennent volontiers par-tout, même dans les terres qui ne produiſent rien. Les brouillards & les gelées blanches les nourriſſent, & les font merveilleuſement groſſir ; j'en ai vu qui peſoient plus de quarante livres : on les aſſaiſonne de pluſieurs manieres pour les manger ; on les confit à la moutarde, pour les con-

ſerver juſqu'aux nouvelles. Outre leur couleur naturelle, on leur en donne ſix autres, même celle de pourpre; c'eſt le ſeul mets qu'il convienne de teindre.

Les Grecs diviſent d'abord les raves en mâles & femelles : la même ſemence produit les deux genres, & la maniere de ſemer, l'un plutôt que l'autre. Si on les ſeme épaiſſes, & dans une terre rude, on a des raves mâles; la graine la plus petite eſt la meilleure. Enſuite ces mêmes Grecs réduiſent les raves à trois eſpeces; les raves plates, les raves rondes, & les raves longues : ils appelloient ces dernieres, raves ſauvages; elles reſſemblent au raifort. Les feuilles des raves ſont rudes, découpées en angles; leur ſuc eſt âcre : celui qu'on exprime, lorſqu'elles ſont mures, ſert pour les maladies des yeux; mêlé avec du lait de femme, il éclaircit la vue : on croit que le froid les adoucit, & les fait

devenir plus groſſes. Lorſque le temps eſt trop doux, elles ne pouſſent qu'en feuilles. Les meilleures raves ſont celles de Nurcia; on les vendoit ordinairement un ſexterce la livre, & deux ſexterces dans les temps de diſette (1). Les raves du Mont-Algide reſſemblent beaucoup à celles de Nurcia (2).

Les navets d'Amiterne (3) ſont preſque de la même nature que les raves, & aiment auſſi le froid (4): on les ſeme vers la fin de Février; il faut quatre ſeptiers de graine pour un arpent. Les bons Laboureurs fument, & donnent cinq labours à la terre qu'ils deſtinent aux navets, & ſeulement quatre à celle des raves; ils viennent plus gros, ſi on les ſeme avec leur paille. On prétend que celui qui ſeme des navets doit être nud, & proteſter qu'il ſeme pour lui & ſes voiſins.

Le meilleur temps pour ſemer les raves & navets, eſt entre les Fêtes de Neptune & de Vulcain (5). Les

plus ſubtils Obſervateurs prétendent qu'on doit les ſemer autant de jours après celui de la Fête de Neptune, que la lune en avoit, lorſque la premiere neige a tombé ſur la terre l'année précédente; c'eſt le moyen, diſent-ils, d'en avoir de très-bons. On les ſeme auſſi au printemps dans les climats chauds & humides.

CHAPITRE XIV.

Des lupins.

L'UTILITÉ des lupins approche beaucoup de celle des navets : ils ſervent auſſi à la nourriture des hommes & des animaux. Pour éviter que ſon chaume, très-liſſé, ne gliſſe ſous la faucille des moiſſonneurs, il ne faut le couper que lorſqu'il aura plu. Rien ne vient ſi aiſément que ce légume : il a même quelque choſe de merveilleux ; il ſuit chaque jour le

cours du ſoleil ; en ſorte qu'il indique au Laboureur quelle heure il eſt, lorſque le temps eſt nébuleux. D'ailleurs le lupin fleurit trois fois ; il aime la terre, & s'y enfonce de lui-même ; il vient juſques dans celle qui n'eſt point labourée, ſur-tout ſi elle eſt ſablonneuſe, ſeche & même pierreuſe ; il ne demande aucune ſorte de culture. Il a cela de ſingulier, que ſi on le jette ſur des buiſſons, ſes racines trouvent le moyen de gagner la terre.

Nous avons dit que les lupins bonifioient les champs & les vignes ; bien loin que ceux où on les ſeme aient beſoin d'être fumés, il leur tient lieu du meilleur fumier ; rien n'eſt moins diſpendieux que la culture des lupins. Il n'eſt pas néceſſaire d'en tranſporter ſur le champ pour ſemer ; on y jette tout de ſuite de ceux qu'on vient de récolter. Quelquefois ils ſe ſement d'eux-mêmes ; il en

tombe assez des tiges, pour reseмer la terre où ils ont cru : c'est le premier des grains qui se seme, & le dernier qui se recueille ; l'un & l'autre se fait au mois de Septembre : on ne doit pas semer les lupins plus tard, parce qu'ils craignent le froid. Lorsqu'ils sont semés, on peut, pour ainsi dire, les abandonner à eux-mêmes, s'ils ne sont pas d'abord accablés par les pluies : leur amertume les garantit des insultes de tous les animaux. La plupart cependant les recouvrent, par un léger labour, après les avoir semés. Entre les mauvaises terres, ce sont les terres rouges qui conviennent le mieux aux lupins : on amende ces terres, en y enfouissant les lupins qu'elles ont produits à leur troisieme fleur, & les terres sablonneuses, en les y enfouissant pareillement, mais à leur seconde fleur ; il n'y a que dans les terres crayeuses & limonneuses, qu'ils ne viennent point.

En faiſant détremper ce légume dans de l'eau chaude, il ſert à la nourriture des hommes (1); appliqué ſur le ventre, c'eſt un remede pour les enfants. Un boiſſeau de lupins raſſaſie un bœuf, & le rend vigoureux : il eſt bon de les ſerrer dans la cheminée, parce que l'humidité y engendre des inſectes qui en mangent le germe, & les rendent ſtériles. Si on les fait manger en verd, on doit labourer le champ auſſi-tôt qu'il eſt dépouillé.

CHAPITRE XV.

De la veſce & de l'ers.

LA veſce engraiſſe les terres; ſa culture donne peu de peine : on la ſeme au premier labour; on ne la fume, ni ne la ſarcle; c'eſt aſſez de la herſer. On la ſeme dans trois temps différents : le premier eſt au coucher de l'arcture (1),

afin qu'elle puiſſe ſervir de pâture aux beſtiaux en Décembre ; ce qui ne l'empêche pas de rapporter beaucoup de grain, & le meilleur pour reſemer ; le ſecond temps de ſemer la veſce, eſt au mois de Janvier, & le dernier, au mois de Mars ; celle-ci rend beaucoup de fourrage : elle demande un temps ſec, plus que tout autre grain (2), & vient aſſez bien dans les lieux ombragés. Quand la moiſſon en eſt favorable, c'eſt le meilleur des fourrages. On ne doit point ſemer de veſce parmi les ceps de vignes ; elle enleve de la terre les ſucs qui leur conviennent ; elle fait auſſi languir celles qui ſont attachées aux arbres.

L'ers ne demande pas plus de ſoins que la veſce ; il faut ſeulement le ſarcler ; on s'en ſert dans la Médecine (3). Il paroît par les propres Lettres de l'Empereur Auguſte, que l'ers l'avoit guéri d'une maladie : c'eſt aſſez d'en ſemer

cinq boiſſeaux pour la nourriture d'un joug de bœufs. L'ers d'automne les rend lourds; celui de Mars leur fait mal; il n'y a que celui qu'on ſeme dès le commencement du printemps, qui leur ſoit profitable.

CHAPITRE XVI.

Du fénu-grec, du ſeigle, du fourrage, de l'ocymum, du ſainfoin & du cytiſe.

LE fénu-grec ſe ſeme dans une terre ſuperficiellement labourée : il ſuffit qu'elle le ſoit à la profondeur de quatre doigts; moins on le cultive, & plus il croît. Il eſt rare d'entendre dire que la négligence ſerve à quelque choſe; le ſeigle & le fourrage n'exigent que d'être herſés.

Les Tauriniens, Peuples des Alpes, (*aujourd'hui ceux des environs de Turin*,) ont une ſorte de

ſeigle très-mauvais; il n'eſt bon, tout au plus, qu'à empêcher de mourir de faim. Quoique ſon chaume ſoit mince, il eſt aſſez fécond, mais noir & fort peſant: on le mêle avec du froment pour en adoucir l'amertume, & il ne laiſſe pas encore d'être très-indigeſte. En quelques endroits qu'on le ſeme, il rend cent pour un, & amende la terre.

Le fourrage eſt des épluchures de froment, avec leſquelles on mêle quelquefois de la veſce, & qu'on ſeme fort épais (1). En Afrique, le fourrage ſe fait avec de l'orge: il ne ſert que pour la nourriture des beſtiaux, ainſi qu'une eſpece de veſce batarde, dont les pigeons ſont ſi friands, que lorſqu'ils en ont mangé dans un endroit, ils ne ſauroient le quitter

Les anciens avoient une eſpec. de fourrage, que Caton appelle *ocymum* (2); il ſervoit à purger le bœufs: c'étoient pluſieurs plante

légumineuſes qu'on leur donnoit en verd, avant qu'elles euſſent pouſſé leurs gouſſes. Telle étoit la compoſition de ce fourrage, ſuivant Sura Manilius : on mêloit enſemble dix boiſſeaux de feves, deux boiſſeaux de veſce, autant d'ers, & on ſemoit le tout en automne, dans un arpent de terre : il vaut mieux y mêler de l'avoine grecque, dont les grains ne tombent point. Cet *ocymum* ſe ſemoit principalement pour les bœufs, & étoit ainſi appellé, dit Varron, d'un mot grec, qui ſignifie *ſoudain*, parce qu'il vient promptement.

Le ſainfoin étoit une plante étrangere à la Grece : il y fut apporté par les Medes, pendant la guerre contre Perſée ſous Darius : cette plante a de grandes qualités, dont une des principales eſt, qu'une fois ſemée, elle dure plus de trente ans. Ses premieres feuilles reſſemblent à celles du trefle ;

mais à meſure que ſa tige croît & s'éleve, ces mêmes feuilles deviennent plus petites. Amphilocus a fait un Traité du ſainfoin & du cytiſe, où regne la confuſion.

La terre deſtinée au ſainfoin, doit être épierrée, bien nettoyée, & labourée du premier labour en automne, après avoir été fumée: on la laboure & la herſe encore une, ou deux fois avant que de ſemer, en laiſſant cinq jours d'intervalle entre ces deux labours. Il faut auſſi couvrir cette terre avec des claies pendant ce temps, pour empêcher qu'elle ne ſe deſſeche; cette plante demande un terrein plein de ſucs, ou arroſé. Etant préparé comme on vient de le dire, on l'enſemence au mois de Mai.

Le ſainfoin craint fort les gelées blanches : il faut le ſemer aſſez épais, pour qu'il occupe tout ſon terrein, & qu'il n'y puiſſe croître d'autres herbes; c'eſt pourquoi on en ſeme vingt boiſſeaux dans un

arpent. Auſſi-tôt que la graine de ſainfoin eſt ſemée, on doit ſe preſſer de la recouvrir avec la herſe, crainte que le ſoleil ne la brûle.

Si le ſol eſt humide & plein d'herbes, le ſainfoin en eſt étouffé, & ce n'eſt plus qu'un pré; ainſi, lorſqu'il eſt pouſſé à la hauteur d'un doigt, il faut le ſarcler à la main, plutôt qu'avec le ſarcloir. Toutes les fois qu'on le coupe, ce doit être lorſqu'il commence à fleurir; ce qui arrive ſix fois par an, ou tout au moins quatre; il ne faut pas le laiſſer monter en graine: il eſt beaucoup plus utile en fourrage pendant les trois premieres années, enſuite on doit le couper au rez-de-terre avec la houe (3): c'eſt le moyen de détruire les mauvaiſes herbes, ſans faire de tort au ſainfoin, parce qu'il jette ſes racines très-profondément en terre. Si les mauvaiſes herbes viennent à l'accabler, le ſeul remede ſera de le labourer fréquemment, juſqu'à ce

qu'on les ait fait périr, & de le reſemer : on ne doit pas en laiſſer manger aux beſtiaux tout leur ſoul (4) ; ils feroient trop de ſang, on ſeroit obligé de les ſeigner. Le ſainfoin fait plus de profit verd que ſec, parce que ſouvent il ſe réduit en une pouſſiere inutile. Paſſons au cytiſe, qui eſt auſſi un des principaux fourrages.

* Ce qui ſuit eſt extrait du 13e. Liv. chap. 24.

* Le cytiſe eſt une plante fort vantée d'Ariſtomaque, Athénien, pour la nourriture des brebis en verd, & pour celle des porcs, lorſqu'il eſt ſec : cet Auteur prétend qu'un arpent médiocre de cytiſe, rend mille ſexterces, (*cent vingt-cinq livres de notre monnoie.*) Le cytiſe a les mêmes propriétés que l'ers, mais il eſt encore plus actif : donné modérément aux beſtiaux, il les engraiſſe ; les chevaux le préferent à l'orge. Il n'y a point de pâturage qui produiſe de meilleur lait, ni en plus grande quantité ; c'eſt un médicament pour toutes

les maladies du bétail : on ordonne aux nourrices, qui manquent de lait, de boire, avec leur vin, de l'eau dans laquelle on aura fait infuſer du cytiſe ſec ; ſon enfant en devient plus vigoureux : on le donne aux poules verd, comme ſec ; mais s'il eſt ſec, il faut l'humecter. Les abeilles n'abandonnent point un endroit où il ſe trouve du cytiſe, ſelon que l'aſſurent Démocrite & Ariſtomaque ; ſa culture eſt d'une très-petite dépenſe.

On ſeme le cytiſe dans le même temps que l'orge, ou au printemps, comme le poireau. Il faut faire détremper ſa graine avant que de la ſemer, & l'arroſer, ſi elle ne leve pas ; il vient auſſi de bouture : on en replante les jeunes jets en automne, avant les gelées blanches, lorſqu'ils ont une coudée de haut, *dans* des trous d'un pied de profondeur. On peut encore replanter les jeunes pouſſées, vers l'équinoxe du printemps. Au bout de

trois ans elles ont acquis toute leur croiſſance, & on commence à les couper lorſqu'elles défleuriſſent, vers l'équinoxe du printemps; c'eſt l'ouvrage d'un enfant, ou d'une vieille femme.

Le cytiſe eſt une plante blanche, & pour la dépeindre, en un mot, elle reſſemble à celle du treſle à petites feuilles (5). On le donne toujours aux animaux de trois jours l'un; lorſqu'on leur donne ſec pendant l'hiver, il faut l'humecter. Dix livres de cytiſe raſſaſient un cheval; on en donne à proportion au menu bétail. On peut planter de l'ail & de l'oignon parmi le cytiſe, ſans que cela lui faſſe aucun tort; ils y viennent à merveille : cette plante a été trouvée dans l'Iſle de Cythno, l'une des Cyclades (6); delà elle a été tranſportée dans les Iſles voiſines, enſuite dans toute la Grece; ce qui a produit une grande abondance de fromage. Je m'étonne

fort que le cytiſe ſoit rare en Italie ; il ne craint, ni le chaud, ni le froid, ni la grêle, ni la neige, ni même l'ennemi, ajoute Hygin, parce qu'il eſt peu agréable à la vue. * Continuons de parler de la nature des bleds, & en même-temps de leurs maladies.

* Ici finit ce qui eſt extrait du 13e. Livre.

CHAPITRE XVII.

Des maladies des bleds & de leurs remedes. Quels grains on doit ſemer dans chaque nature de terre.

LE froment & l'orge dégénerent en avoine, & quelquefois l'avoine devient ſemblable au froment, puiſque les Allemands ne ſement que de l'avoine, & ne vivent que de la bouillie qu'ils en font (1). L'humidité de la terre, & les vapeurs du ciel, ſont les cauſes qui font ainſi dégénérer les bleds ; cela provient auſſi de ce

que la ſemence, reſtant trop long-temps dans la terre, s'affoiblit, ou de ce que cette ſemence eſt cariée. Alors le vice s'apperçoit dès que la plante commence à croître; d'où ſuit que la cauſe du mal eſt dans la racine. Si un vent nuiſible, un air brûlant vient à frapper les grains du froment formés, ayant acquis toute leur groſſeur, & non encore la conſiſtance ſolide que doit leur donner la parfaite maturité, ces grains avortent, deviennent maigres & étiques, laiſſent leur épi preſque vuide & inutile; cet accident reſſemble fort à celui qui change les froments en avoine.

Les vents nuiſent aux froments & à l'orge dans trois temps différents; lorſqu'ils fleuriſſent, auſſitôt qu'ils ſont défleuris, & quand ils commencent à murir. Dans ces diverſes circonſtances, ou ils anéantiſſent le grain, ou ils l'empêchent de ſe former. Les coups de ſoleil, qui ſont fréquents lorſ-

qu'il y a des nuages, font auſſi beaucoup de tort aux bleds.

Lorſqu'après les ſemailles il tombe des pluies, qu'une chaleur ſubite renferme dans la terre, il y naît des vers qui mangent les racines des bleds; d'autres s'engendrent dans le grain même, s'il ſurvient, après la pluie, une chaleur qui échauffe les épis : il y a auſſi une ſorte de cantharide, appellée petit hanneton, qui ronge les froments; tous ces inſectes meurent eux-mêmes, en faiſant périr les moiſſons. L'huile, la poix, la graiſſe, ſont contraires aux ſemences; il faut bien ſe garder de ſemer les grains qui en ſeroient imprégnés. La pluie n'eſt utile aux bleds, que lorſqu'ils ſont en herbe : elle nuit aux froments & à l'orge qui ſont en fleur; elle ne fait aucun tort aux légumes, ſi ce n'eſt aux pois chiches; elle eſt très-contraire aux bleds qui approchent de leur maturité, ſur-tout à l'orge.

Une certaine herbe blanche, ſemblable au panis, infecte les champs, & fait périr les troupeaux; car pour ce qui eſt de l'ivroie, du tribule, des chardons, de la bardanne, & des ronces mêmes, je les regarde au moins autant, comme des maladies naturelles aux bleds, que comme des malheurs imputables à la terre; mais ce qui eſt vraiment une calamité du Ciel, c'eſt la rouille : elle eſt auſſi fâcheuſe pour les vignes, que pour les bleds, & eſt fréquente dans les endroits où il tombe beaucoup de roſée, dans les vallées, où l'air renfermé, trouve peu d'iſſues; les lieux élevés, par conſéquent, en ſont exempts.

La trop grande abondance eſt un autre mal; les moiſſons ſont accablées ſous le poids de leur fécondité. Les chenilles ſont un fléau commun pour tous les grains, même pour les pois chiches, malgré leur gout ſalé; une pluie trop

douce fait naître ces insectes.

L'orobanche s'entortille autour des pois & de l'ers, & les fait mourir. L'ivroie étouffe le froment; la caviole, l'orge; la grave, ou feve de loup, les lentilles; les Grecs appellent cette mauvaise herbe *scuridaque*, parce que ses cosses ressemblent à une petite hache.

Vers Philippe, lorsqu'un certain vent humide a soufflé, il croît, dans les terres grasses, une herbe appellée *atéramnon*, & *téramnon*, dans les terres maigres, qui fait mourir les feves (2).

L'ivroie est un grain assez petit & aigu; le pain où il y a de l'ivroie, donne subitement des vertiges. On dit que les Etuvistes de la Grece & de l'Asie, jettent de l'ivroie sur leur feu, pour se débarrasser de la populace.

Lorsque l'hiver est pluvieux, il s'engendre dans l'ers, une espece d'araignée, nommée *phalangion*,

& une ſi grande quantité de limaçons & limaces dans les veſces, qu'ils les mangent entiérement.

Voilà à peu près les maladies & accidents qui arrivent aux moiſſons. Paſſons à leurs remedes.

On détruit les mauvaiſes herbes avec le ſarcloir, & en mêlant de la cendre avec la ſemence (3). Quant aux maladies qui proviennent de la ſemence même, ou celles qui attaquent les racines de la plante, les remedes doivent s'appliquer d'avance. On croit qu'en prenant la précaution de faire détremper les ſemences dans du vin, avant que de les répandre ſur la terre, les plantes ſeront moins maladives.

Virgile veut qu'on faſſe détremper les feves dans du nitre & de la lie d'huile, avant que de les ſemer, pour qu'elles viennent plus groſſes (4). D'autres les font détremper dans de l'urine & de l'eau pendant trois jours, pour la même raiſon.

On prétend qu'un boiſſeau de feves, qui auront été ſarclées trois fois, meſurées avec leur écorce, rendront pareillement un boiſſeau, meſurées après que leurs écorces en auront été enlevées (5).

On croit encore, que ſi on mêle les ſemences avec des feuilles de cyprès broyées, les vers ne les endommageront point, ou bien ſi on ſeme, la lune étant en conjonction.... (§)

Démocrite ordonne de détremper toutes les ſemences dans du jus de joubarbe (6); cette plante croît ſur les toits couverts de chaume, ou de planche.

S'il regne un air trop doux, & propre à engendrer des vers, qui s'attachent aux racines des bleds, & les rongent, on détruit ordinairement ces inſectes, en verſant deſſus de la lie d'huile, pure & ſans ſel (7), enſuite on les ſarcle. Lorſque les bleds commencent à nouer, il faut en arracher

les mauvaiſes herbes, crainte qu'elles ne les ſurmontent.

Je ſais qu'il eſt une herbe, dont le nom eſt inconnu, & qui a la vertu d'éloigner les oiſeaux des champs de panis, ou de millet, & de les empêcher d'y faire du dégât ; il ne s'agit que d'enterrer cette herbe aux quatre coins du champ.... (§)

La rouille eſt une des plus fâcheuſes maladies des moiſſons. Des branches de laurier, plantées dans le champ, l'attirent & l'empêchent de tomber ſur les bleds (8).

Lorſque les froments pouſſent trop de feuilles, on les fait paître par les troupeaux, étant encore en herbe, & même à pluſieurs repriſes, ſans que cela leur faſſe aucun tort. Il eſt certain, au contraire, que ceux dont on coupe les feuilles une ſeule fois, produiſent un grain plus long ; mais il eſt vuide, mal nourri, & ne vaut rien pour ſemer.

Dans

Dans la Méſopotamie, cependant, on commence par couper deux fois les froments en herbes, & enſuite on les fait paître : ſans cette précaution, ils ſeroient inféconds, ils ne pouſſeroient que des feuilles ſans épis ; au lieu qu'en les coupant ainſi, ceux des médiocres cantons rendent cinquante pour un, & ceux des bonnes terres, le centuple. Il n'eſt pas beſoin pour cela d'un grand travail ; il faut ſeulement arroſer ſouvent & abondamment ces champs, afin d'en délayer la trop forte graiſſe.

L'Euphrate & le Tigre n'apportent point de limon ſur ces terres, comme fait le Nil ſur celles de l'Egypte ; cependant elles ſont d'une ſi grande fertilité, qu'elles rapportent tous les ans d'elles-mêmes, ſans qu'on les cultive. Les grains qui tombent des épis pendant la moiſſon, & que l'on foule aux pieds, ſuffiſent pour les enſemencer : il n'y croît point de mau-

vaiſes herbes, qu'il ſoit néceſſaire de ſarcler. Cette prodigieuſe différence d'un ſol à un autre, nous invite à examiner quels grains on doit ſemer dans chaque nature de terre.

Suivant le ſentiment de Caton, les terres graſſes & fécondes conviennent au froment. Lorſqu'elles ſont ſujettes aux brouillards, il faut y ſemer du raifort, du millet, ou du panis. On doit enſemencer les terres froides & humides les premieres, enſuite les terres chaudes : on ſeme les lupins dans la terre rouge, griſe, ou aréneuſe, pourvu qu'elle ne ſoit pas trop humide ; le froment appellé *adoreum*, dans les terres crayeuſes, rouges & humides ; celui appellé *triticum*, dans les terres ſeches, non herbues, ni ombragées ; les feves, dans une terre forte. Rarement la veſce réuſſit dans un terrein herbu & aquatique ; le *ſiligo*, comme le *triticum*, demande une terre é-

vée, qui soit long-temps échauffée du soleil; les lentilles se plaisent dans une terre ombragée & rouge, non herbue; l'orge, dans des terres reposées, ou dans celles qui sont assez bonnes pour rapporter l'année suivante. L'orge de trois mois doit être mise dans de pareilles terres, où l'on n'a pas pu faire les semailles à bonne heure.

Enfin, le sentiment des Laboureurs les plus ingénieux est, qu'il faut toujours mettre dans les terres légeres, les grains qui ne demandent pas beaucoup de nourriture, comme le cytise & les légumes, excepté les pois chiches, c'est-à-dire, les légumes qui ne se coupent point, & qu'il faut arracher de la terre; c'est pour cela qu'ils sont appellés légumes, du mot latin *legere*, qui veut dire *arracher*. Il faut, au contraire, semer dans les terres grasses, tout ce qui demande beaucoup de nourriture, comme les herbes potage-

res, les meilleurs froments & le lin. On deſtinera les terres plus foibles à l'orge, parce que ſes racines demandent peu de ſubſtance: on ſemera, au contraire, dans les terres plus douces & plus ſerrées, les eſpeces de froment appellées *triticum* & *far*. L'*adoreum* ſera ſemé dans les terres baſſes, & non pas le *triticum*, qui demande un certain milieu, ainſi que l'orge. Les côteaux produiſent du *triticum* de la meilleure qualité, mais moins abondant; le *far* & le *ſiligo* ſe plaiſent dans les terres humides & crayeuſes.

Un prodige de fécondité, le ſeul de cette eſpece dont j'aie jamais oui parler, eſt celui qui arriva ſous le Conſulat de P. Ælius & de En. Cornélius, l'année où Annibal fut vaincu; on dit que les arbres rapporterent du froment (9).

CHAPITRE XVIII.

Uſage de ſemer des divers Peuples, & de leurs charrues.

COMME nous avons aſſez parlé des différentes eſpeces de bleds, & des terres dans leſquelles il convient de les ſemer, nous allons maintenant traiter de la maniere de les labourer. Commençons par celles de l'Egypte, ſi faciles à cultiver.

Le Nil fait preſque toute la beſogne du Laboureur : ce fleuve commence à croître au ſolſtice d'été, vers la nouvelle lune, d'abord lentement, enſuite avec plus de violence, tant que le ſoleil eſt au ſigne du Lion, & ſe ralentit dès qu'il entre au ſigne de la Vierge ; enfin il décroît & ſe trouve dans ſon lit ordinaire, lorſque le ſoleil eſt arrivé au ſigne de la Balance. Quand le débordement de ce fleuve

n'a pas été au-deſſus de douze coudées, ou bien lorſqu'il va au-deſſus de ſeize, la famine eſt certaine. Plus ſa crue eſt conſidérable, plus il eſt de temps à ſe retirer; ce qui fait qu'on n'a pas celui d'enſemencer les terres. Si au contraire ſon débordement eſt trop foible, il n'apporte pas aſſez de limon pour les féconder (1).

On croyoit communément que les Egyptiens ſemoient les bleds auſſi-tôt que le Nil étoit retiré, & qu'ils faiſoient paſſer des cochons par-deſſus la ſemence, pour l'enfoncer ſous leurs pieds dans la terre encore humide: tel étoit, peut-être, l'ancien uſage; le nouveau ne donne gueres plus de peines. Mais il eſt certain qu'après avoir ſemé le bled au commencement de Novembre, ſur le limon que le débordement du fleuve a apporté, on le laboure pour l'enfouir. Quelques-uns dans la ſuite en arrachent les mauvaiſes herbes;

mais la plupart ne retournent à leur champ, que la foſſile à la main, vers la fin de Mars. La moiſſon eſt entiérement achevée à la fin de Mai (2).

Les chaumes des froments de la haute Egypte, n'ont qu'une coudée de haut, parce qu'ils n'ont d'autre nourriture que le limon du Nil, qui ſe trouve ſur la ſuperficie du ſable dont ce ſol eſt compoſé. Les bleds de la baſſe Egypte, ou de la Thébaïde, ſont infiniment meilleurs (3), parce que le ſol en eſt moins aride.

Les débordements du Tigre & de l'Euphrate, procurent les mêmes avantages à la Syrie; mais ils ſont plus ſurs, parce qu'on peut retenir leurs eaux, pour arroſer les terres, comme l'on veut. C'eſt pour cela qu'elles ſont aiſées à labourer, & qu'on ne leur donne que des labours peu profonds, avec une charrue légere; au lieu que dans certains cantons de l'Italie, huit

bœufs ſuffiſent à peine pour tirer les peſantes charrues dont on eſt obligé de ſe ſervir (4).

En tout ce qui concerne l'Agriculture, & particuliérement la maniere de labourer, il faut ſe conformer à cette maxime ; ſuivez l'uſage de chaque Pays (5).

Il y a pluſieurs eſpeces de ſocs : le coutre eſt placé en avant du ſoc, & commence à fendre la terre, en ſorte que le ſoc puiſſe former plus facilement les ſillons. Le ſoc commun eſt une eſpece de pieu, revêtu & armé d'une forte pointe de fer ; une autre pointe de fer plus mince, fichée au bout d'un pieu, ſert de ſoc pour labourer les terres légeres. Il eſt un ſoc beaucoup plus large que ceux-ci, qui reſſemble à une épée tranchante des deux côtés ; en ſorte qu'il fend la terre, & coupe en même-temps les racines des herbes.

On a imaginé depuis peu en Rhétie (6), d'ajouter deux roues

à la charrue, à peu près comme à un chariot. La pointe du ſoc de ces charrues, reſſemble à une pelle, ou à une bêche : il eſt large, & retourne les gazons ; ceux de Rhétie ne ſement les grains que dans des terres nouvellement labourées ; & auſſi-tôt qu'ils les ont ſemées, ils font paſſer deſſus des claies qui ont des dents ; les terres ainſi ſemées, n'ont pas beſoin d'être ſarclées (7) : ils leur donnent deux, ou trois labours (8). On eſtime qu'un joug de bœufs peuvent labourer, chaque année, quarante arpents de terre aiſée à labourer, & ſeulement trente arpents, ſi elle eſt difficile.

CHAPITRE XIX.

Des labours.

EN fait de labours, on doit, ſur-tout, ſuivre cette ſentence remarquable de Caton : Labourez bien, labourez encore, & fumez ; labourez à raies égales, qui aient par-tout la même profondeur (1) ; labourez dans des temps convenables. Dans les Pays chauds, il faut donner le premier labour (2) au ſolſtice d'hiver ; dans les Pays plus froids, on ne le donne qu'à l'équinoxe du printemps : on doit labourer plutôt les terres ſeches, que les terres humides ; les terres compactes, que les terres déliées ; les terres graſſes, que les terres maigres. Dans les Pays où l'été eſt ſec & long, où les terres ſont crayeuſes & bonnes, il vaut mieux commencer à y labourer, entre le ſolſtice & l'équinoxe d'automne.

Dans ceux où l'été eſt foible, les pluies fréquentes, les terres graſſes & herbues, il faut commencer à y labourer pendant les chaleurs. Un ſol profond & rude, doit être labouré pendant l'hiver : c'eſt aſſez de labourer, un peu avant que de ſemer, celui qui eſt très-léger & aride.

Voici encore d'autres principes à cet égard. Ne touche point à la terre fangeuſe, (ce qui a déja été dit;) emploie toutes tes forces à bien labourer; que ton premier labour ſoit léger : il eſt très-utile de retourner ſimplement la ſuperficie des gazons, afin de faire mourir les racines des herbes. Quelques-uns veulent que l'on donne ce léger labour à l'équinoxe du printemps. La terre à laquelle on a donné le premier labour au printemps, s'appelle *vervactum* : cette ſorte de labour eſt auſſi très-néceſſaire aux novales; on appelle ainſi les terres qui ſe ſement de deux années l'une (3).

Il faut accoupler les bœufs au joug le plus près les uns des autres qu'il eſt poſſible, afin qu'ils labourent tête levée, autrement ils paroîtront avoir le col diſloqué. Lorſqu'on laboure parmi des arbres fruitiers, ou des vignes, on leur donne des muſelieres pour les empêcher de les brouter. Le Laboureur doit avoir une petite hache pendue à ſa charrue, afin de couper les racines qui peuvent embarraſſer le ſoc; cela vaut beaucoup mieux, que de fatiguer ſes bœufs, en voulant les enlever avec la charrue : il faut toujours pourſuivre ſa raie, d'un bout à l'autre du champ, ſans s'arrêter. Si la terre eſt aiſée à labourer, on en laboure par jour un arpent du premier labour, & un arpent & demi du ſecond labour, en faiſant des ſillons de neuf pouces (4); ſi la terre eſt rude & difficile, on en laboure la moitié moins : la Nature a limité le travail des animaux. Le

ſecond labour ſe fait à raies obliques, ſur les raies droites du premier. On ne peut labourer les côteaux, qu'à travers leur élévation; mais on commence, tantôt par le haut, tantôt par le bas, & avec une charrue légere.

Les Peuples qui habitent les montagnes, font le travail des bœufs : ils ſont obligés de les cultiver avec leurs bras, ne pouvant y employer ces animaux. Le Laboureur, s'il n'eſt continuellement courbé, prévarique, c'eſt-à-dire, ne fait pas ſes ſillons droits; c'eſt delà que le crime de prévarication a paſſé au Barreau (5). Que les Laboureurs prennent donc garde d'y tomber; qu'ils nettoient ſouvent leur ſoc avec le racloir; qu'ils ne faſſent point de *veaux* (6); qu'on ne voie point de groſſes mottes dans leur champ; car il eſt mal labouré, lorſqu'après l'avoir enſemencé, il eſt néceſſaire de l'émotter, ou de le herſer à pluſieurs

repriſes : celui-là, au contraire, eſt bien labouré, dans lequel on apperçoit à peine les traces du ſoc (7). Il faut, ſi le lieu l'exige, y ouvrir de fortes raies en différents endroits, avec un large ſoc, pour écouler les eaux dans les foſſés.

CHAPITRE XX.

Suite des labours.

LE ſecond labour ayant été donné à la terre à travers les raies du premier, comme on l'a dit, on l'émotte, ſi elle en a beſoin; ce qui ſe fait avec des herſes, ou des rateaux. Lorſque le champ eſt ſemé, on enfouit la ſemence par un petit labour : il eſt d'uſage, en d'autres endroits, de la recouvrir avec la herſe, ou avec une planche attachée à la charrue; ce qui s'appelle *lirer* (1), d'où eſt venu le terme de *délire*.

Virgile ſemble avoir preſcrit de donner quatre labours aux terres, avant que de les enſemencer, en diſant que les bleds qui ont ſenti deux hivers & deux étés, ſont très-bons (2). Il vaut mieux ne ſemer les terres ſerrées, telles que la plupart de celles d'Italie, qu'après les avoir labourées cinq fois, & neuf fois celles de Toſcane; quant aux feves & à la veſce, on peut, en toute ſureté, les ſemer ſans que la terre ſoit ſi fort labourée.

Je rapporterai ici une découverte faite par haſard dans l'Italie Tranſpadane, pendant les déſordres des guerres. Les Peuples étant tombés ſur ceux des Alpes, ravagerent leurs champs de panis & de millet, qui étoient encore en verd, & peu avancés. Pour leur faire plus de mal encore, ils y firent paſſer la charrue; ce qui répugnoit à l'humanité : mais il arriva que leurs moiſſons n'en furent que plus abondantes; d'où eſt venu

l'uſage de labourer les grains qui ſont déja pouſſés. Ceci doit ſe faire lorſque les bleds ſont avancés, & qu'ils ont pouſſé deux, ou trois feuilles.

Nous avons l'exemple d'un autre fait dans la plaine de Treves: il y a trois ans que, pendant un hiver très-rude, les bleds furent gelés; on les reſema au mois de Mars, & la moiſſon fut très-abondante. Maintenant continuons de parler des différentes ſortes de culture des bleds, ſuivant leurs eſpeces.

CHAPITRE XXI.

Des opérations d'émotter, de ſarcler, ou arracher les mauvaiſes herbes, ſelon les différentes eſpeces des bleds & légumes.

EMOTTEZ, ſarclez toutes les différentes eſpeces de froment & l'orge, & en arrachez les mauvai-

ſes herbes dans les ſaiſons que nous indiquerons ci-après (1). Une journée d'ouvrier par arpent, ſuffit pour chacune de ces opérations. Le ſarclage du printemps ameublit un peu la terre, que les rigueurs de l'hiver ont condenſée, & les met en état de mieux profiter des faveurs du printemps. Le ſarcleur prendra garde d'offenſer les racines du froment avec ſon ſarcloir (2).

Il eſt bon de ſarcler deux fois les eſpeces de froment appellées *triticum* & *ſemen*, l'orge & les feves. Il faut arracher les mauvaiſes herbes qui ſe trouvent dans les bleds lorſqu'ils ſont noués : on débarraſſe, à ce moyen, leurs racines de celles de ces mauvaiſes herbes, & on empêche qu'elles ne les offuſquent.

Parmi les légumes, les pois chiches demandent à être ſarclés comme les froments. Les feves étant ſarclées, ainſi que nous l'avons

dit, ſurmontent aiſément les mauvaiſes herbes ; il n'eſt point néceſſaire de les arracher (3). Au contraire, on ne ſarcle point les lupins, on en arrache ſeulement les mauvaiſes herbes ; c'eſt aſſez d'émotter le panis & le millet, & de les ſarcler une fois : il ſuffit d'émotter le fénu-grec & les faſéoles. Il eſt des terres dont la trop grande fertilité oblige de herſer les bleds en herbe avec des herſes, ou rateaux à dents de fer, & de les faire encore paître par les troupeaux, comme il a déja été dit. Mais lorſqu'on les a fait ainſi paître, il faut abſolument les cherfouir pour les exciter.

Les faveurs du Ciel rendent toutes ces précautions inutiles chez les Bactriens en Afrique & à Cyrene. Les bleds une fois ſemés, on n'y retourne plus que pour les moiſſonner. La ſéchereſſe du climat empêche les mauvaiſes herbes d'y croître ; & cependant les roſées

de la nuit nourriſſent les froments.

Virgile conſeille de laiſſer repoſer les terres de deux ans l'un ; ce qui eſt ſans doute fort avantageux, lorſqu'on en a aſſez pour cela. Si l'on ne le peut pas, il faut ſemer du froment, où l'année précédente il y avoit des lupins, de la veſce, des feves, ou autres grains qui n'amaigriſſent point les terres : il faut, ſur-tout, obſerver, qu'il eſt très-utile de ſemer certains grains les uns après les autres, & dans les terres qui leur conviennent ; cela contribue beaucoup à leur fertilité, comme nous l'avons déja dit.

CHAPITRE XXII.

Des terres d'une fertilité extraordinaire.

LEs environs de Tacape ſont d'une fertilité prodigieuſe : cette Ville eſt ſituée au milieu des vaſtes ſables des Syrtes, près de la

grande Leptis en Afrique. La cauſe de cette étonnante fertilité, eſt une fontaine abondante, dont la circonférence eſt à peu près de mille pas, & dont les habitants profitent, chacun à leur tour, pendant certaines heures du jour, pour arroſer leurs champs : on y voit croître l'olivier, ſous le palmier, d'une grandeur extraordinaire ; ſous l'olivier, le figuier ; ſous le figuier, le grenadier, & ſous le grenadier, la vigne. On ſeme du froment dans les vignes, enſuite des légumes, après les légumes, des herbes potageres ; & tout cela dans la même année : les différents fruits viennent à l'ombre les uns des autres ; quatre petites coudées en quarré de cette terre, ſe vendent quatre deniers (1). Quelque choſe de plus merveilleux encore eſt, qu'on y fait les vendanges deux fois l'an. Si on ne diminuoit la fertilité de ces terres, à force de les faire produire, rien n'y pourroit

fructifier : elles ne la doivent point au travail des hommes, mais à la ſeule qualité des eaux de cette fontaine qui les arroſe (2).

La célebre fontaine d'orge dans la Province Narbonnoiſe, (*le bas Languedoc*,) produit une ſorte d'herbe parmi ſes eaux, dont les bœufs ſont ſi friands, qu'ils plongent leurs têtes juſqu'au fond pour les attraper (3); il eſt certain que c'eſt l'eau qui nourrit ces plantes. Les Cultivateurs doivent donc s'appliquer à connoître les eaux qui ſont à portée de leurs champs, afin d'en profiter.

CHAPITRE XXIII.

De la maniere la plus utile d'enſemencer ſucceſſivement les terres en différents bleds, ou légumes, & de les amender par des fumiers & autres engrais.

LA terre que nous avons appellée *tendre*, pourra être enſemencée de millet, après avoir produit de l'orge, & de raves, après le millet, enſuite d'orge, ou de froment, comme il ſe pratique dans la Campanie : cette terre ſe trouve aſſez cultivée en la labourant ſeulement lorſqu'on l'enſemence.

Voici une autre méthode : on laiſſe repoſer la terre qui a produit du froment pendant les quatre mois de l'hiver, & on y ſeme des feves au printemps. Si cette terre eſt trop graſſe, on ne la laiſſe point repoſer pendant ce temps ; mais

après le froment, on y ſeme des légumes. Les terres moins bonnes ſe laiſſent en repos à la troiſieme année. Pluſieurs défendent de ſemer du froment dans les terres qui ont produit l'année précédente (1).

* Il eſt eſſentiel de parler ici des différents engrais ; l'uſage de fumer les terres eſt très-ancien. On trouve dans Homere, que le vieux Roi Laertes fumoit ſon champ lui-même. Le fumier fut, dit-on, découvert en Grece par Augeas, Roi d'Elide ; Hercules qui le détrôna, apporta cette découverte en Italie : l'on y a fait un Dieu du Roi Stercutus, fils de Faunus, qu'on croit auſſi avoir découvert le fumier.

* Ce qui ſuit eſt extrait du 17e. Livre de Pline, ch. 9.

Varron penſe que le fumier qui ſe trouve dans les volieres des grives, eſt le meilleur : il en fait un cas particulier pour amender les pâturages deſtinés aux bœufs & aux cochons ; ceux qui en ſont fumés, les engraiſſent plus promptement

que les autres. Ne blâmons donc pas l'uſage où nous ſommes d'avoir d'immenſes volieres, puiſque les anciens en avoient auſſi, & qu'elles peuvent nous ſervir, comme à eux, à fertiliſer nos champs.

Columelle met au ſecond rang la fiante de pigeon; au troiſieme, celle des poules; il proſcrit celle des oiſeaux aquatiques.

Tous les autres Auteurs donnent la préférence aux excréments humains, & ſur-tout à l'urine, croupie dans les foſſes des Corroyeurs, avec les poils & rognures des cuirs. Quelques-uns ont imaginé qu'il ſuffiſoit d'arroſer leur urine ſeule, d'une plus grande quantité d'eau qu'ils n'en mettent dans leur vin, comme s'il étoit plus néceſſaire de corriger les vapeurs du vin pour le fumier, que pour leur ſanté : tels ſont les efforts que l'on fait à l'envi, pour engraiſſer les terres.

Après ce fumier, celui de cochon étoit fort eſtimé; Columelle ſeul

ſeul le condamne. Les uns eſtiment généralement les fumiers des quadrupedes, nourris de cytiſe ; les autres préferent celui des colombiers. Selon ceux-ci, le fumier des brebis & des chevres en approche le plus, enſuite celui des bœufs ; le fumier des chevaux eſt le moindre de tous.

Voilà les différences que les anciens mettoient entre les fumiers, ſuivant que je l'ai obſervé dans leurs Ecrits : je crois qu'il eſt très-utile de ſuivre leurs opinions. Il eſt des Provinces ſi abondantes en beſtiaux, que l'on y jette, ſur les terres, le fumier réduit en pouſſiere, auſſi fine que de la farine ; en ſorte même que par le laps du temps, il a perdu toute ſa mauvaiſe odeur & ſa couleur déſagréable. On a découvert, depuis peu, que la cendre des fours à chaux eſt très-bonne pour les oliviers (2).

Varron obſerve, que l'on doit fumer les terres à froment avec

du fumier de cheval, comme étant le plus léger, & les prés, avec du fumier plus peſant, tel que celui des animaux nourris d'orge en verd, parce qu'il fait beaucoup pouſſer les herbes. Quelques-uns cependant mettent le fumier de cheval & de mulet, au-deſſus de celui du bœuf; celui de la chevre, au-deſſus de celui de la brebis, & croient le fumier des ânes, ſupérieur à tous les autres, parce que ces animaux mangent très-lentement; mais l'expérience eſt contraire à cette opinion. Tous conviennent que les lupins ſont un puiſſant engrais, ſi on les enfouit dans la terre qui les a produits, avant qu'ils ſoient en coſſes, & que leur chaume deſſéché, ſert utilement à mettre au pied des arbres. Lorſqu'on manque de beſtiaux, on forme des engrais avec du chaume, & même de la fougere.

Pour faire du fumier, dit Ca-

ton, donnez pour litiere aux beſtiaux, les longues pailles de froment, celles des lupins & des feves, les feuilles d'yeuſes, la ciguë, les herbes qui viennent dans les ſauſaies & dans les marais : ramaſſez auſſi les feuilles pourries. Si votre vigne eſt maigre, mettez au pied des cendres de ſarment, & la labourez ; faites parquer les brebis ſur la terre que vous voulez ſemer en froment.

Caton dit encore, que certains grains amendent les terres dans leſquelles on les ſeme, comme les lupins, les feves & les raves ; qu'au contraire, les pois chiches les détériorent, parce qu'ils ſont ſalés ; que l'orge, le fénu-grec, l'ers, brûlent la terre, ainſi que tous les légumes qui ne ſe coupent point, mais qui s'arrachent. Ne plantez point d'ail dans vos champs à bled. Virgile croit que l'avoine & le pavot les brûlent auſſi.

La foſſe au fumier doit être

placée dans un lieu qui conſerve l'humidité, & couverte de paille, afin que le ſoleil ne le deſſeche point (3). Il eſt important de ne ſemer les terres que lorſque le zéphyr ſouffle (4) : ce ſeroit cependant une erreur groſſiere de croire qu'on ne doit fumer qu'au mois de Février ; temps où il commence à ſe faire ſentir. Bien des raiſons engagent à fumer dans les autres mois ; mais toutes les fois qu'on y eſt obligé, on doit choiſir un temps ſec. En prenant cette précaution, le fumier produit de meilleurs effets.

* Ce qui ſuit eſt extrait du 17e. Liv. de Pline, ch. 6, 7 & 8.

* Dans la Bretagne & dans la Gaule, on a trouvé le moyen d'amender les terres avec une ſorte de terre appellée marne ; & cette marne procure la plus grande fécondité : c'eſt une certaine graiſſe qui ſe raſſemble dans la terre, comme les glandes dans le corps des animaux ; les Grecs l'ont connue des premiers. Que n'ont-ils

point tenté ? Ils l'appellent argile blanche, & s'en ſervent dans les plaines de Mégare, pour fertiliſer les terres froides & humides.

Cette marne, ſource des richeſſes de la Gaule & de la Bretagne, mérite que nous en parlions avec la plus grande attention ; on n'en connoiſſoit d'abord que de deux ſortes. Dans la ſuite les hommes, devenus plus induſtrieux, en ont découvert un plus grand nombre : on en connoît à préſent de blanche, de rouſſe, de couleur de pigeon, d'argileuſe, de tufeuſe, & de ſablonneuſe. Les marnes ſont, en général, ou rudes, ou douces ; les unes & les autres ſe connoiſſent au toucher : on s'en ſert, & pour avoir des bleds fertiles, & des herbes abondantes.

La marne blanche tufeuſe eſt bonne pour les bleds ; celle qui ſe trouve auprès des fontaines, cauſe la plus grande fertilité : elle eſt rude au toucher ; & ſi l'on en ré-

pand une trop grande quantité, elle brûle le ſol. La meilleure, après celle-ci, eſt la marne rouſſe, appellée *acanumerga*, c'eſt-à-dire, ſans amertume : c'eſt une eſpece de pierre mêlée de terre déliée & de ſable ; on la briſe ſur le champ que l'on veut amender ; ce qui rend la premiere moiſſon difficile à couper, à cauſe de toutes ces petites pierres qui ſe trouvent à la ſuperficie du terrein. Le tranſport de cette marne coute la moitié moins que celui des autres, parce qu'elle eſt de moitié moins peſante : elle doit être répandue fort clair ſur la terre ; on croit qu'elle contient des ſels. L'une & l'autre de ces marnes, ſoit la blanche, ſoit la rouſſe, rendent une terre abondante en bleds & en herbes pendant cinquante ans (5), quand une fois elle en a été amendée.

On met les marnes blanches au nombre de celles qu'on croit les

plus graſſes ; il y en a de pluſieurs eſpeces : l'une eſt très-mordante, & brûle le ſol, comme nous venons de le dire ; l'autre eſt douce, & ſert à nettoyer l'argent. Il faut ſouvent creuſer des puits à la profondeur de cent pieds, pour en tirer la marne. Le percé de ces puits reſſemble à celui des puits ordinaires, mais le fond s'élargit conſidérablement, pour y ſuivre & en tirer les veines, ou couches de marnes, qui s'étendent comme celles des métaux (6). On fait un grand uſage dans la Bretagne de cette marne ; elle amende un champ pour quatre-vingt ans (7) : il eſt ſans exemple qu'un Laboureur de ce Pays ait deux fois marné ſa terre pendant le cours de ſa vie. Il y a une troiſieme eſpece de marne, que les Grecs appellent *glyſſomargon*, c'eſt-à-dire, la plus douce de toutes : c'eſt la terre à foulon, mêlée avec une terre graſſe, meilleure encore pour les four-

rages, que pour les froments (8); en ſorte que la terre qui en a été amendée, produit non-ſeulement une bonne moiſſon de bled, mais encore une coupe plus abondante d'herbes après que le bled en a été enlevé, & avant que le temps de la reſemer ſoit arrivé : cependant cette même terre ne produit point d'herbes pendant que le froment eſt ſur pied; l'engrais de cette marne dure trente ans. Lorſqu'on en répand une trop grande quantité ſur la terre, elle la condenſe comme du ciment.

La marne de couleur de pigeon, (*de couleur livide*,) s'appelle, dans la Gaule, *egtecopalon*, comme en Grece : elle ſe tire par groſſes maſſes, qui reſſemblent à des pierres, ſe calcine au ſoleil & à la gelée, & ſe réduit en feuilles très-minces; elle eſt auſſi utile pour les bleds, que pour les herbes : on ne ſe ſert de la marne ſablonneuſe, que faute d'en avoir d'autre; ce-

pendant elle leur eſt préférée pour les terres marécageuſes.

Nous connoiſſons le Pays des Ubiens (9) : ils fertiliſent leurs terres ſtériles, en mettant deſſus un pied de celle qu'ils tirent à trois pieds de profondeur de leur mauvais ſol (10) ; mais cet engrais ne dure que dix ans.

Les Peuples d'Autun & de l'Aquitaine (11) ont rendu leurs terres très-fécondes, au moyen de la chaux ; on a trouvé qu'elle étoit fort utile aux oliviers & aux vignes.

Il faut labourer la terre avant que d'y répandre toutes les eſpeces de marne ; elles font mieux leur effet. La marne un peu brûlante, & qui n'eſt pas propre à faire pouſſer les herbes, doit être mêlée avec un peu de fumier, autrement elle brûleroit les terres dans les commencements, de maniere qu'elles ſeroient pluſieurs années ſans rien produire. Il faut auſſi

avoir attention d'amender chaque nature de terre avec l'eſpece de marne qui lui convient : la terre humide, avec une marne ſeche ; la terre ſeche, avec une marne plus moëlleuſe ; & avec la marne blanche, ou de couleur de pigeon, un terrein tempéré.

Les Cultivateurs de la Gaule Tranſpadane (12), font tant de cas de la cendre, qu'ils la préferent au fumier de cheval ; ils brûlent même ce fumier, qu'ils croient trop léger. Cependant ils ne répandent point indifféremment des cendres dans toutes leurs terres ; ils n'en mettent, ni dans les pepinieres, ni dans les terres deſtinées à certains bleds. *

* Ici finit ce qui eſt extrait du 7e. Liv.

Une choſe dont perſonne ne doute eſt, qu'on ne doit point ſemer une terre, s'il eſt poſſible, qu'elle n'ait été fumée. Voici les principes à cet égard : ne ſemez le millet, le panis, les raves, les navets, que dans des terres fu-

mées ; ſemez plutôt le froment dans un champ non fumé, que l'orge : il ſe ſeme cependant dans les Novales, quoiqu'on prétende qu'il faille y ſemer des feves ; elles viennent fort bien dans toutes ſortes de terres récemment fumées. On fumera & on labourera tout de ſuite (13), après les pluies de Septembre, les terres qu'on veut enſemencer en automne ; & pendant l'hiver, celles qui doivent être enſemencées au printemps. Dix-huit charretées de fumier ſuffiſent pour un arpent : on peut auſſi en répandre ſur le terrein, avant qu'il ſe deſſeche, après l'avoir enſemencé. Si le Laboureur a omis de fumer ſes terres dans les temps que l'on vient d'indiquer, il peut encore le faire dans celui du ſarclage, en jettant, ſur ſes champs de bled, du fumier en pouſſiere, avant que de les ſarcler (14).

Pour finir tout ce qui a rapport aux fumiers, nous dirons que

chaque tête de petit bétail doit produire une charretée de fumier en trente jours, & que chaque tête de gros bétail doit en produire dix charretées pendant le même temps. S'il s'en trouve moins, c'eſt que le Laboureur n'a pas eu ſoin de donner aſſez de litiere.

Quelques-uns penſent que l'on fume très-bien une terre, en tenant les troupeaux enfermés deſſus dans des claies. Celles que l'on ne fume point, ſont froides; celles qu'on fume trop, brûlent: il vaut mieux fumer peu & ſouvent, que de fumer trop tout d'un coup. Plus la terre eſt chaude, & moins il faut y mettre du fumier.

CHAPITRE XXIV.

Du choix des ſemences ; de la maniere de ſemer ; de la quantité de chaque eſpece de froment qu'il convient de ſemer dans un arpent de terre, & en quel temps.

LA meilleure ſemence eſt celle d'un an ; celle de deux ans n'eſt pas ſi bonne ; celle de trois ans eſt plus mauvaiſe encore, & au-delà elle eſt ſtérile ; ceci doit s'entendre de toutes les ſemences quelconques. Le grain qui touche à l'aire, doit être réſervé pour ſemer ; c'eſt le meilleur, parce que c'eſt le plus peſant : il n'y a pas de plus ſûr moyen de le connoître. Il faut rejetter les épis mal fournis, qui n'ont des grains que par intervalle ; ils ne valent rien pour ſemer (1). Le meilleur froment eſt celui qui eſt de couleur d'or, & qui, étant caſſé ſous les dents,

conſerve cette même couleur dans tout ſon intérieur. Le plus mauvais eſt celui où on apperçoit le plus de blanc, lorſqu'on l'a ainſi caſſé.

Certaines terres demandent plus de ſemences que d'autres. Les Laboureurs croient pieuſement, que celles qui exigent beaucoup de ſemences, ſont affamées, qu'elles la dévorent (2); on enſemence plutôt les terres humides, que les terres ſeches. Si on attendoit les premieres pluies de l'hiver pour ſemer les terres humides, la ſemence pourriroit : ſi, au contraire, on ſemoit les terres ſeches longtemps avant ces mêmes pluies, la ſemence courroit riſque de s'affoiblir, & de ne pas lever. Si donc on ſeme de bonne heure dans les terres ſeches, il faut plus de ſemence, parce qu'il en périt beaucoup : il en faut moins lorſqu'on ſeme plus tard, parce qu'elle leve toute.

Tout l'art de ſemer conſiſte à

répandre la ſemence également : il faut, pour cela, que la main du ſemeur s'accorde avec ſon pas, & qu'il jette toujours ſa poignée au même inſtant qu'il porte ſon pied droit en avant : c'eſt une ſorte de talent naturel que tous les Laboureurs n'ont pas au même dégré de perfection.

Il ne faut point ſemer les froments, ou autres grains d'un Pays froid, dans un Pays chaud, ni ceux d'un climat précoſſe, dans un climat tardif ; ceux qui conſeillent le contraire ont tort.

Quant à la quantité de ſemence, ſi la terre n'eſt, ni trop graſſe, ni trop maigre, il faut cinq boiſſeaux de froment, appellé *triticum*, par arpent ; dix boiſſeaux de celui appellé *far* & *ſemen*, & ſix boiſſeaux d'orge : il faut un cinquieme de feves, un douzieme de veſce, un tiers de pois, un dixieme de lupins, & enfin un tiers de lentilles de plus par arpent, qu'il ne faut

de froment, appellé *triticum*.

Lorſque les lentilles ſont ſemées, on prétend qu'il faut répandre deſſus du fumier ſec, (*c'eſt-à-dire, de la boulinée.*) Quant à l'ers & au fénu-grec, on en doit ſemer ſix boiſſeaux par arpent, quatre de faſéoles, vingt de mêlange (3), & quatre ſeptiers de millet & de panis. Au reſte, c'eſt la nature du terrein qui doit décider : il faut plus de ſemence dans celui qui eſt gras, que dans celui qui ne l'eſt pas.

Voici encore d'autres obſervations : on ſeme ſix boiſſeaux de froment dans un arpent de terre ſerrée, crayeuſe, ou humide, & l'on n'en ſeme que quatre dans une terre ameublie, non humide & fertile. D'un autre côté, ſi on met trop de ſemence dans une terre maigre, elle ne produit que des épis très-petits, & la plupart vuides. Dans les terres graſſes, une ſeule plante de froment jette beau-

coup de tuyaux; elles rendent une moiſſon abondante, avec peu de ſemence. Il faut donc quatre, ou ſix boiſſeaux de froment pour un arpent de terre, ſelon ſa nature. Quelques-uns prétendent qu'il n'en faut pas ſemer moins que cinq, & ſouvent davantage, & qu'il faut autant de ſemence dans une terre ſerrée qui va en pente, que dans une terre maigre. On doit prendre garde à cette maxime : n'épuiſez pas vos terres(4). A tout ce qui vient d'être expoſé, Accius ajoute, dans ſon Poëme intitulé *Praxidicum*, qu'il faut ſemer lorſque la lune eſt au ſigne du Belier, des Gemeaux, du Lion, de la Balance & du Verſeau; Zoroaſtre, lorſque le ſoleil ayant paſſé les douze dégrés du Scorpion, la lune ſe trouve au ſigne du Taureau.

Il nous reſte donc à déterminer en quel temps il faut ſemer; queſtion importante, & qui doit être traitée avec le plus grand ſoin;

elle a d'ailleurs beaucoup de liaiſon avec le cours des aſtres. Je commencerai par expoſer les différents ſentiments.

Héſiode, le premier des Ecrivains Ruſtiques, n'a marqué qu'un ſeul temps pour les ſemailles, le coucher des pléiades : il écrivoit à Hélas, Ville de Béotie ; & nous avons déja dit qu'il étoit d'uſage d'y ſemer en ce temps.

Les hommes les mieux inſtruits conviennent qu'il eſt un temps où la terre, ainſi que les animaux, ſe trouve un penchant violent pour la production. Les Grecs aſſurent que cela lui arrive, lorſqu'elle eſt chaude & humide.

Virgile preſcrit auſſi de ſemer les meilleurs froments, tels que le *triticum* & le *far*, au coucher des pléiades (5) ; l'orge, entre l'équinoxe d'automne & le ſolſtice d'hiver (6) ; la veſce, les faſéoles & les lentilles, au coucher de l'arcture (7) ; d'où ſuit qu'il eſt bon de

ſavoir dans quel temps ces conſtellations & autres ſe levent & ſe couchent.

Quelques Auteurs veulent que le froment ſoit ſemé avant le coucher des pléiades, ſeulement dans les terres ſeches & dans les Pays chauds, parce que la ſemence ſe conſerve dans ces ſortes de terres, ne s'y corrompt point, & leve aux premieres pluies qui tombent : il en arrive ordinairement ſept jours après le coucher des pléiades. D'autres ſement, dans les climats froids, à l'équinoxe d'automne, & plus tard dans les climats chauds, craignant que les bleds ne pouſſent trop avant l'hiver. Tous conviennent qu'il ne faut point ſemer les froments au-delà du ſolſtice d'hiver ; parce que ſi on les ſeme auparavant, ils levent au bout de huit jours, & que ſi on les ſeme après ce ſolſtice, à peine levent-ils au bout de quarante jours. Ceux qui ſe preſſent de ſemer diſent,

que les ſemailles, faites à bonne heure, trompent ſouvent les eſpérances du Laboureur, mais que les ſemailles tardives les trompent toujours; d'autres enfin aſſurent, qu'il vaut mieux ne ſemer qu'au printemps, que de mal ſemer en automne. Lorſqu'on eſt obligé de ſemer en cette ſaiſon, ce doit être vers l'équinoxe, aux premiers zéphyrs qui ſe font ſentir.

La plupart ſe ſoucient fort peu d'obſerver les aſtres; vaines ſubtilités ſelon eux; c'eſt la ſaiſon qui décide : ils ſement donc le lin, l'avoine & le pavot, au printemps. Ceux de la Gaule Tranſpadane ont pour époque, de la fin de ces ſemailles, les Fêtes de Minerve (8): ils font celles des feves & du froment, en Novembre; ils en ſement cependant quelques eſpeces, comme le *far*, depuis la fin de Septembre juſqu'au quinze d'Octobre. C'eſt ainſi que quelques Auteurs ne font aucune attention à la na-

ture, & que les autres ſe livrent avec excès à ſon étude : les premiers ſont trop ignorants ; les ſeconds trop ſubtils, ſur-tout pour inſtruire des payſans qui, loin d'être Aſtrologues, ne ſavent ſeulement pas lire.

Il faut cependant convenir avec Virgile, que la connoiſſance du Ciel eſt auſſi néceſſaire en Agriculture, que dans la Navigation (9). Les Laboureurs doivent obſerver les vents auſſi ſoigneuſement, que ceux qui voyagent ſur les Mers. Inſtruire des ignorants de choſes auſſi ſublimes, l'entrepriſe eſt difficile, le ſuccès incertain. J'eſſaierai cependant, vu les avantages qui en réſultent pour l'humanité : je commencerai par expoſer ce qui fait des difficultés en Aſtrologie, même parmi les Savants, afin de diſpoſer l'eſprit à ſe détacher volontiers de choſes qu'on ne ſauroit prévoir par ſon moyen.

CHAPITRE XXV.

Diviſion des jours & des nuits, ſuivant le cours du ſoleil ; lever & coucher des étoiles ; des ſaiſons ; temps où l'on ſeme les bleds d'hiver.

IL eſt preſque impraticable de meſurer avec préciſion l'année ſolaire. On a ajouté, juſqu'à préſent, aux trois cents ſoixante-cinq jours, dont on l'a formée, la quatrieme partie d'un jour & d'une nuit; ce qui fait un jour entier tous les quatre ans : d'où il réſulte qu'il n'eſt pas poſſible d'aſſigner préciſément le lever & le coucher des aſtres : il regne la plus grande obſcurité ſur toutes ces choſes, auſſi-bien que ſur l'époque fixe du retour du printemps ; il arrive ſouvent plutôt, ou plus tard, que les étoiles qui l'annoncent. S'il arrive plutôt, les Grecs appellent cette

préceſſion, ou avancement, *prochimaſis*; s'il arrive plus tard, ils appellent ce retard, *épichimaſis*. Il eſt plus ſûr de croire, avec le vulgaire, que le printemps eſt de retour, lorſque les beaux jours commencent à paroître. Ajoutez encore, qu'au lever des étoiles qui fixent les ſaiſons, il en paroît auſſi d'autres qui troublent tout, en excitant, par exemple, dans le printemps même, des orages & de la grêle; ce qui trompe, & les hommes, & les animaux, beaucoup plus habiles qu'eux à ne pas errer ſur le retour de la belle ſaiſon, d'autant que leur vie en dépend. Les oiſeaux de paſſage, qui viennent en été, arrivent quelquefois avant que le froid ſoit ceſſé, & ils meurent. Ceux d'hiver, au contraire, viennent avant que l'été ſoit fini, & la chaleur les tue: c'eſt pourquoi Virgile veut qu'on obſerve le cours des aſtres errants, ſur-tout le paſſage du froid Saturne (1).

Pluſieurs prennent, pour une marque aſſurée du retour du printemps, la naiſſance des papillons, parce que ce petit animal eſt très-délicat; cependant l'année même où j'écrivois ceci (2), il parut des papillons à trois diverſes repriſes, qui tous moururent de froid. Des oiſeaux de paſſage, arrivés au vingt-ſix Janvier, ſembloient annoncer le printemps, un froid rigoureux ſurvint, & les fit pareillement périr.

La choſe eſt-elle douteuſe? Conſultez d'abord le Ciel, enſuite des ſignes certains; faites attention, ſur-tout, que la convexité du Ciel, & la différence des climats, ſont cauſe que la même étoile ne ſauroit ſe montrer dans le même temps à tous les habitants de la terre; ceux-ci la voient dans un temps, & ceux-là dans un autre: d'où il arrive qu'il n'eſt pas poſſible de reſſentir par-tout ſes influences le même jour.

Les

Les Auteurs qui ont fait des obſervations en divers lieux, & qui même en ont fait d'oppoſées les unes aux autres dans le même endroit, contribuent à augmenter la difficulté. Il y a trois ſectes d'Aſtronomes; celle des Caldéens, des Egyptiens & des Grecs (3). Parmi nous, Céſar le Dictateur eſt chef d'une quatrieme : celui-ci meſura l'année ſelon le cours du ſoleil, ſuivant en cela les calculs de Soſigenes, fort habile Aſtrologue (4). Il y eut cependant encore de l'erreur : elle fut découverte & corrigée; en ſorte que pendant douze années conſécutives, on ceſſa d'ajouter les ſix heures de plus, pour en compoſer un jour tous les quatre ans. On s'étoit apperçu que le premier jour de l'an ſe trouvoit après le lever des étoiles, qui, auparavant, le précédoient. Soſigenes publia trois Ecrits, pour réformer ſes calculs; & malgré toute ſon habileté, il a laiſſé la choſe douteuſe.

Les Auteurs qui ont écrit ſur cette matiere, & que nous avons cités au commencement de ce Livre, ſont rarement du même avis; ce qui eſt moins ſurprenant à l'égard des Aſtrologues qui ont fait leurs obſervations dans différents Pays; mais ceux qui les ont faites dans le même lieu, ſe contrediſent auſſi : en voici un exemple. Héſiode, (il a écrit ſur l'Aſtrologie,) prétend que les pléiades ſe couchent le matin du jour où finit l'équinoxe de l'automne; Thalès, que ce n'eſt que vingt-cinq jours après cette équinoxe; Anaximandre, vingt-neuf; & Euctémon, quarante-huit.

Nous ſuivrons les obſervations de Céſar, particuliérement ſur ce qui concerne l'Italie. Nous rapporterons cependant les opinions des Aſtrologues des autres Pays, mon deſſein n'étant pas d'écrire pour un ſeul, mais pour le monde entier. Je ne citerai point les

Auteurs, cela ſeroit trop long, mais ſeulement les Régions. Le Lecteur fera attention, que c'eſt dans la même vue, qu'en parlant de l'Attique, j'entends y comprendre les Iſles Cyclades. Je comprends dans la Macédoine, la Magnéſie & la Thrace; dans l'Egypte, la Phénicie, Chypre & la Cilicie; dans la Béotie, la Locride, la Phocide & les contrées voiſines; dans l'Héleſpont, la Cherſoneſe, & tout le continent, juſqu'au Mont-Athos; enfin je comprends dans l'Ionie, la Natolie, l'Aſie & les *Iſles* du Péloponeſe, l'Acaye & les terres adjacentes vers l'Eſpérie. Lorſque nous parlons des Caldéens, nous entendons ceux d'Aſſyrie & de Babylone. Qu'on ne ſoit pas *ſurpris* de nous voir paſſer ſous ſilence l'Afrique, l'Eſpagne & les Gaules; perſonne, juſqu'à préſent, n'y a encore obſervé le lever & le coucher des aſtres. Il ne ſera cependant pas difficile de les décou-

vrir, par les paralleles que nous avons tracés dans notre ſixieme Livre : elles ſerviront à faire connoître l'état du Ciel, & la poſition non-ſeulement des Peuples, mais auſſi de toutes les Villes que nous avons nommées. Prenant un ſegment de ces cercles paralleles, toutes les plages qui y répondent, auront le lever & le coucher des aſtres pareils : il faut remarquer que les chaleurs ſont périodiquement aſſez les mêmes de quatre ans en quatre ans, mais qu'elles augmentent, de huit ans en huit ans, à la centieme lunaiſon (5).

Les obſervations utiles à l'Agriculture ſont celles du lever & du coucher des étoiles, & des quatre ſaiſons de l'année. Le lever & le coucher des étoiles s'étendent de deux manieres; ou le lever du ſoleil les obſcurcit, & alors on ceſſe de les voir; ou bien le ſoleil ſe couche, & on les apperçoit : ce lever ſeroit mieux appellé émer-

ſion, & ce coucher, immerſion. Le lever & le coucher des étoiles ſe prennent en un autre ſens pour le jour où elles commencent à paroître ſur l'horizon, & pour celui où on ne les y voit plus. Si elles commencent à paroître avant le ſoleil levé, cela s'appelle *lever du matin ;* ſi au contraire ce n'eſt qu'après le lever du ſoleil, cela s'appelle *lever du ſoir :* il en eſt de même lorſqu'elles diſparoiſſent, ou lors du coucher. Afin de pouvoir appercevoir une étoile, il faut qu'elle ſe leve au moins trois quarts d'heure avant le ſoleil, ou trois quarts d'heure après ſon coucher ; ceci doit s'entendre des étoiles que nous avons appellées fixes (6).

L'année eſt partagée en quatre ſaiſons, ſuivant l'augmentation, ou la diminution du jour : il augmente depuis le ſolſtice d'hiver, qui eſt le plus court jour de l'an, juſqu'à l'équinoxe du printemps ; l'intervalle de l'un à l'autre eſt de

quatre-vingt-dix jours & trois heures. Le jour augmente encore juſqu'au ſolſtice d'été, pendant quatre-vingt-treize jours & douze heures, puis il diminue pendant quatre-vingt-douze jours & douze heures juſqu'à l'équinoxe d'automne; alors le jour devient égal à la nuit, puis il continue de diminuer pendant quatre-vingt-neuf jours juſqu'au ſolſtice d'hiver (7). J'entends parler ici des heures du jour équinoxial (8).

Le changement de ces ſaiſons arrive lorſque le ſoleil a atteint le quatrieme dégré des ſignes où il eſt entré (9); c'eſt-à-dire, que le ſolſtice d'hiver arrive, lorſque le ſoleil entre au huitieme dégré du Capricorne, vers le vingt-cinq Décembre : l'équinoxe du printemps, au huitieme dégré du Belier; le ſolſtice d'été, au huitieme dégré du Cancer; & enfin l'équinoxe d'automne, au huitieme dégré de la Balance : il eſt rare qu'il

ne s'éleve quelques tempêtes dans tous les changements des ſaiſons.

Ces ſaiſons ſont encore coupées en deux ſections, dont chacune contient la moitié des jours que dure chaque ſaiſon : quarante-cinq jours après le ſolſtice d'été, le coucher de la lyre donne le commencement à l'automne ; quarante-quatre jours après l'équinoxe d'automne, les pléiades ſe couchent au matin, & l'hiver commence ; quarante-quatre jours après le ſolſtice d'hiver, le zéphyr ſe fait ſentir, le printemps commence ; enfin, quarante-huit jours après le commencement du printemps, les pléiades ſe levent au matin, & annoncent l'été. Nous commencerons par le temps où ſe ſeme le froment, qui eſt au coucher des pléiades, comme il a déja été dit (10).

Nous ne parlerons point ici du cours très-embarraſſant des petits aſtres, tel que le fâcheux orion (11), qui ſe retire dans le même temps

que les pléiades, après avoir parcouru un assez long espace; ce seroit mettre difficulté sur difficulté.

La plupart pensent qu'il faut commencer à semer le froment dès le onzieme jour de l'équinoxe d'automne, au lever de la couronne, étant presque certain qu'il est suivi de plusieurs jours de pluies. Xénophon défend de semer avant que Dieu en ait donné le signal aux Laboureurs; & ce signal, selon que l'interprete Cicéron, est la pluie (12): le vrai principe est, de ne point semer le froment avant que les feuilles commencent à tomber; ce qui arrive vers le onze de Novembre, qui est à peu près le temps du coucher des pléiades.

Les Marchands d'habits, ceux sur-tout que leur intérêt tient aux aguets, & toujours éveillés, observent aussi cette constellation, qu'il est facile de distinguer dans le Ciel, & jugent de l'hiver par son coucher: s'il est nébuleux,

c'eſt une marque que l'hiver ſera pluvieux ; ils augmentent auſſi-tôt le prix des manteaux. Si le coucher des pléiades eſt ſerein, l'hiver ſera froid ; & nos Marchands achetent dès-lors tout ce qu'ils trouvent de vêtements dans les marchés, afin de les vendre très-cher dans la ſuite.

Le Laboureur, qui ne ſauroit connoître les étoiles, ni les autres ſignes du Ciel, en a un fort à ſa portée, la chute des feuilles : elles tombent, ou plutôt, ou plus tard, ſelon la variété des climats & les diverſes températures des ſaiſons ; elles indiquent donc l'un & l'autre, & de plus, le temps précis où les froments doivent ſe ſemer : ce ſigne eſt le plus certain, il eſt même général pour tous les climats, & particulier pour chacun. Ceci paroîtra ſurprenant aux perſonnes qui ignorent que le pouliot, qu'on ſuſpend dans les ſaloirs, fleurit le jour du ſolſtice d'hiver (13) ; tant il eſt vrai que la Nature n'a quel-

quefois rien de caché : elle vous exhorte à travailler à la terre ; elle vous promet que les feuilles qui tombent, lui ſerviront d'une ſorte de fumier, d'un abri contre le froid & les vents ; enfin elle vous avertit d'en profiter promptement pour y répandre les ſemences : tel eſt donc le ſigne qu'elle vous fournit dans cette circonſtance ; il n'eſt point de lumiere plus certaine que la ſienne.

Varron obſerve qu'on doit ſemer les feves dans ce même temps ; d'autres prétendent, de plus, qu'il faut les ſemer en pleine lune, & les lentilles & la veſce, du vingt-cinq au trente de la lune, afin, diſent-ils, de les préſerver des limaçons. Ils ajoutent qu'on ne doit les ſemer en cette ſaiſon, que lorſqu'on les deſtine à faire du fourrage, & au printemps, lorſqu'on en veut tirer du grain (14).

La Nature, par une ſuite de ſa prévoyance admirable, nous a

donné un moyen assuré de connoître les divers temps où il convient de semer. Cicéron le rapporte en ces termes : *Le lentisque, toujours verd, toujours fécond, produit des fruits dans trois différents temps de l'année, qui sont ceux où il faut semer* (15) ; le lin & le pavot se sement dans le dernier de ces temps. Caton, parlant du pavot, dit : brulez sur un champ les sarments & autres menues verges dont vous n'avez pas besoin, & y semez du pavot sauvage : bouilli dans le miel, c'est un remede merveilleux pour les maux de gorge. Le pavot cultivé provoque le sommeil ; voilà tout ce qui concerne les semailles d'hiver.

CHAPITRE XXVI.

Travaux qu'il convient de faire aux Laboureurs, depuis le ſolſtice d'hiver, juſqu'aux premiers zéphyrs, & delà juſqu'à l'équinoxe du printemps.

NOUS allons donner un abrégé de toute l'Agriculture. Lorſque les feuilles ſont tombées, il faut fumer les arbres & rechauſſer les vignes; il ſuffit d'une journée d'ouvrier par arpent (1). On pourra, ſi c'eſt l'uſage du canton, émonder les arbres & les vignes, bêcher les pépinieres, réparer les foſſés, démonter les preſſoirs, les nettoyer & les ſerrer.

Depuis le premier Novembre juſqu'au ſolſtice d'hiver, il ne faut point faire couver les poules. Dans les autres temps, on peut leur donner à couver juſqu'à treize œufs, moins en hiver qu'en été,

& jamais au-deſſous de neuf.

Démocrite dit que l'hiver ſera tel que le plus court jour de l'an, & les trois jours qui en ſont les plus près, & que l'été ſera ſemblable à ſon plus long jour. Vers le ſolſtice d'hiver, un peu plutôt, ou un peu plus tard, il arrive ordinairement quatorze jours de beau temps, dont l'alcyon profite pour faire ſa couvée (2) : mais en ceci, comme en tout ce qui arrive par les influences des aſtres, on ne doit pas s'attendre à le voir arriver à jour marqué ; il y a toujours quelque variété.

Ne travaillez point à la vigne pendant le ſolſtice d'hiver ; clarifiez les vins & les mettez dans les tonneaux, ſept jours après que le ſolſtice eſt paſſé, ainſi que l'enſeigne Hyginus, pourvu que la lune ait auſſi ſept jours ; plantez les cerifiers ; commencez à donner du gland aux bœufs : il ſuffit d'un boiſſeau par jour pour deux bœufs ;

une plus grande quantité leur ſeroit nuiſible. Mais en quelque temps qu'on commence à leur en donner, il faut continuer pendant trente jours de ſuite, autrement on aſſure qu'ils deviennent galeux au printemps; coupez les bois à bâtir; travaillez plus de nuit que de jour, car les nuits ſont longues; faites les paniers, les claies, les corbeilles; préparez les échalas & les pieux (3) : un ouvrier peut faire, pendant le jour, trente échalas & ſoixante pieux, & à la veillée du ſoir, cinq échalas & dix pieux, & autant à celle du matin.

Depuis le ſolſtice d'hiver, juſqu'à l'arrivée des zéphyrs, voici, ſelon Céſar, les étoiles qui reglent le temps. Le trente Décembre au matin, l'étoile du chien ſe couche. Le même jour au ſoir, on dit que celle de l'aigle ſe couche dans l'Attique & les contrées voiſines.

Le quatre Janvier, ſelon le

même Auteur, le Dauphin ſe leve au matin, & le cinq la lyre : le même jour au ſoir le Sagittaire ſe couche en Egypte. Depuis le quatre juſqu'au huit de ce mois, où ſe couche le Dauphin, & lorſque le ſoleil paſſe au ſigne du Verſeau, ce qui arrive vers le dix-ſept Janvier, il fait ordinairement grand froid en Italie. Le vingt-cinq au matin, l'étoile de Tubéron, ſituée à la poitrine du Lion, ſe couche.

Le quatre Février au ſoir la lyre ſe couche : il convient, vers la fin de ce mois, par-tout où le climat le permet, de houer les vignes & les roſiers ; ce travail exige ſoixante ouvriers par arpent ; curez auſſi les foſſés, & en faites de nouveaux. En attendant que le jour paroiſſe, aiguiſez & emmanchez les outils ; raccommodez les tonneaux ; grattez-en les douves, & mettez-en de neuves à la place de celles qui ſont caſſées. Depuis que le zéphyr commence à ſe faire

ſentir, on a trois jours de temps variables. Le vingt-deux Février, les premieres hirondelles arrivent. Le vingt-trois au ſoir l'arcture ſe leve.

Le cinq Mars, jour où ſe leve l'Ecreviſſe, Céſar a obſervé que le temps étoit variable, ou incertain. La plupart des Aſtronomes fixent, à ce même jour, l'émerſion du vendangeur; au huit, le lever du Poiſſon, (le vent ſouffle,) & au neuf, le lever d'Orion; l'étoile du Milan ſe leve le même jour dans l'Attique. Le quinze Mars, jour où ſe leve le Scorpion, fut fatal à Céſar (4). Le dix-huit, l'étoile du Milan ſe leve en Italie. Le vingt & un au matin, l'étoile du cheval ſe couche.

Le printemps eſt la ſaiſon la plus favorable aux travaux de la campagne, & celle où les Laboureurs en ont davantage; c'eſt auſſi celle où ils ſe trompent le plus aiſément. Ils ne doivent pas ſe mettre à la

beſogne le jour même que le zéphyr doit ſe faire ſentir, mais ſeulement le jour où il ſouffle réellement ; remarque de la derniere importance. Le ſigne que le Ciel nous en donne, ne ſauroit nous induire en erreur, ſi nous l'obſervons bien : nous avons dit ailleurs de quel côté vient ce vent favorable (5), & nous en parlerons encore plus expreſſément ci-après. Du jour donc, tel qu'il ſoit, où ce vent a commencé à ſouffler, car ce n'eſt pas toujours le huit de Février, mais plutôt, lorſque le printemps avance, & plus tard, lorſqu'il retarde, le Laboureur a une infinité de choſes à faire ; il doit commencer par celles qui ne peuvent ſe différer : il ſemera les bleds de trois mois, taillera les vignes, greffera les arbres fruitiers, bêchera les vignes, & y fera des provins, plantera le roſeau, le ſaule, le genet, l'oſier, le peuplier & le plane ; il convient

enſuite de ſarcler les bleds d'hiver, & ſur-tout celui qu'on appelle far: une regle ſure eſt de ne ſarcler cette ſorte de froment, que lorſque ſa racine a quatre fibres : on ne doit ſarcler les feves, que lorſqu'elles ont pouſſé quatre feuilles: il vaut même mieux alors les nettoyer légérement avec le ſarcloir, que de les bêcher. Il ne faut point y toucher pendant les quinze premiers jours qu'elles fleuriſſent; ne ſarclez l'orge que par un temps ſec.

Ayez fini de tailler les vignes à l'équinoxe; quatre Vignerons doivent en tailler & lier un arpent par jour. On travaillera auſſi aux jardins, dont nous traiterons ſéparément ci-après, ainſi que de l'art de faire des payſages, & autres ornements en verdure (6).

Cette ſaiſon eſt encore fort propre à faire les foſſés. Virgile eſt d'avis que l'on donne alors le premier labour aux terres, afin que

le ſoleil en deſſeche les mottes (7). Le meilleur avis eſt celui des Auteurs, qui conſeillent de ne le donner en ce temps, que dans les climats tempérés; autrement les mauvaiſes herbes rempliront les ſillons, ſi la terre eſt bonne, ou bien le ſoleil deſſéchera le reſte de ſes ſucs, ſi la terre eſt maigre. Dans les climats chauds, il ne faut donc donner ce premier labour qu'en automne.

Selon Caton, voici les travaux des Laboureurs pendant le printemps : faire les foſſés, provigner les vignes, planter des ormes, des figuiers, des pommiers & des oliviers, dans les terres graſſes & humides, fumer les prés qui ne ſont point à portée d'être arroſés, arracher les mauvaiſes herbes, émonder les figuiers, former de nouvelles pépinieres, ſarcler les anciennes; tout cela doit être fait avant que les vignes ſoient en fleur.

Lorſque le poirier fleurit, (c'eſt

toujours Caton qui parle,) commencez par labourer les terres maigres & ſablonneuſes, enſuite les terres peſantes & humides; c'eſt toujours celles qu'on doit labourer les dernieres. Le lentiſque, les oignons marins & le narciſſe, indiquent les temps de labourer : ces plantes fleuriſſent trois fois, & l'on doit donner les trois labours à la terre, lors de leurs différentes fleuriſons. Voilà comme tout eſt lié dans la Nature, & que certaines choſes ſervent de ſignes aux aſtres; ainſi ne touchez point au lierre pendant que la vigne eſt en fleur, parce que ce temps lui eſt funeſte : il eſt des plantes qui annoncent elles-mêmes le temps de leur culture; le figuier, par exemple, lorſqu'il commence à ſe former quelques petites feuilles à ſa cime, en forme de petits vaſes; c'eſt le temps convenable de le planter.

L'équinoxe du printemps eſt

passé au vingt-cinq de Mars.... (§). Dans les quinze premiers jours qui suivent, le Laboureur doit se hâter de finir ce qu'il n'a pas achevé des travaux de l'équinoxe ; il sait qu'on se moque de celui qui taille sa vigne au chant du coucou. Sa paresse lui attire les brocards des passants : il est donc vrai que les plus petits travaux de l'Agriculture, nous sont indiqués par la Nature même. Le panis & le millet se sement à la fin du printemps, après que l'orge est mûr : le signe de sa maturité se trouve sur le champ où il croît ; c'est lorsqu'il y paroît des vers luisants. Les paysans les appellent vers étoilés, & les Grecs, *lampyris* : en tout ceci la Nature nous fait connoître sa bienfaisance infinie.

CHAPITRE XXVII.

Suite des travaux de la campagne, après l'équinoxe du printemps.

LA Nature, non contente d'avoir attaché au Ciel les pléiades, cet amas brillant d'étoiles ſi remarquables, a répandu ſur la terre d'autres eſpeces d'aſtres; elle ſemble crier au Laboureur : Pauvre ignorant, à quoi te ſert d'interroger les cieux? La fatigue t'accable; ne vois-tu pas que les nuits, plus courtes, ne te permettent plus un auſſi long ſommeil? Vas dormir; j'ai eu ſoin de placer des étoiles juſques dans l'herbe : tu les vois briller, lorſque la fin du jour t'oblige de ceſſer ton travail; tu ne peux rentrer dans ta cabane, que leur éclat ne t'étonne & ne t'inſtruiſe; tu vois ces inſectes, qui tiennent caché ſous leurs ailes, un feu qui éclaire pendant la nuit;

je t'ai donné juſqu'à des plantes qui te marquent les heures du jour ; tu peux ne pas détourner ta vue de deſſus la terre ; tu n'as pas beſoin de regarder le ſoleil ; le lupin & l'héliotrope ſuivent ſon cours (1). Pourquoi t'élever ſi haut, & vouloir fouiller dans les cieux ? Regarde à tes pieds, tu marches ſur des pléiades : il ſemble qu'elles s'entendent avec celles du Ciel, pour paroître dans le même temps (2). Ne comptez point ſur les bleds d'été que vous ſemerez avant leur lever : les feves fleuriſſent ; elles invitent les abeilles à ſortir ; l'été eſt arrivé ; le mûrier commence à pouſſer ; ne craignez plus les ravages du froid.

Mettez-vous donc à l'ouvrage ; plantez des boutures d'olivier ; émondez les oliviers même ; arroſez les prés dans les premiers jours de l'équinoxe, & retirez l'eau, lorſque l'herbe a pouſſé ſes tiges ; ébourgeonnez la vigne, quand les

bourgeons ont quatre doigts de long; un ouvrier en ébourgeonnera un arpent par jour; ſarclez les bleds pour la ſeconde fois; vous avez quinze jours pour cette beſogne. L'équinoxe paſſé, le ſarclage nuit aux moiſſons & aux vignes; c'eſt auſſi le temps de laver les brebis. . . . . (§)

Du commencement de Mai au vingt-quatre Juin, temps du ſolſtice d'été, on doit labourer une ſeule fois les vieilles vignes, & deux fois celles qui ſont nouvellement plantées; tondre les brebis; enfouir les lupins en verd, pour ſervir de fumier aux terres; donner le premier labour; donner la veſce en verd pour nourriture aux beſtiaux, & cueillir & battre les feves.

CHAPITRE

CHAPITRE XXVIII.

Des foins ; du ſolſtice d'été ; des cauſes de la ſtérilité.

LEs prés ſe fauchent dans les premiers jours de Juin. Nous répéterons ici, que c'eſt ce qu'il y a de plus aiſé, & ce qui coute le moins à entretenir : ils exigent cependant quelques ſoins, & une ſorte de culture. Il faut y deſtiner les lieux gras & humides, & qui puiſſent être arroſés par les pluies qui coulent le long des grands chemins : il convient quelquefois de les labourer & d'y ſemer de la graine de foin, qui ſe trouve dans les greniers où on les ſerre, ou bien ſous les crêches des beſtiaux, & enſuite de les herſer. On ne doit point les arroſer la premiere année qu'ils ſont ſemés, ni les faire paître, dans la crainte que les jeunes herbes ne ſoient déracinées, ou écraſées par

les pieds des beſtiaux. Les prés vieilliſſent; afin de les rajeunir, on commence par y ſemer des feves, des raves, ou du millet: l'année ſuivante on y ſeme du froment, & à la troiſieme année on les remet en prés. Toutes les fois qu'on les fauche, il faut avoir ſoin de couper les herbes que les faucheurs ont laiſſées; il eſt inutile de laiſſer monter ces herbes en graine.

La meilleure herbe des prés eſt le trefle, enſuite le gramen (1). La plus mauvaiſe eſt le *mimmulus* (2), dont les ſiliques ſont très-dures; la prêle à queue de cheval, ainſi nommée à cauſe de ſa forme, eſt auſſi fort mauvaiſe.

Il eſt temps de faucher les prés lorſqu'ils défleuriſſent, quand l'herbe eſt tout-à-fait formée, & avant qu'elle ſe deſſeche. Ne fauchez point trop tard, dit Caton; fauchez toujours avant que la graine des herbes ſoit mure. Quel-

ques-uns arroſent les prés la veille qu'ils doivent être fauchés, lorſqu'ils ſont à portée de l'eau ; il vaut mieux les faucher après une forte roſée. Dans quelques endroits de l'Italie, on ne fauche les prés qu'après la moiſſon.

Il en coutoit beaucoup aux anciens pour faucher leurs prés : ils étoient obligés de tirer leurs pierres à aiguiſer de l'Iſle de Crete, au-delà des Mers, & de les tremper dans l'huile pour aiguiſer leurs faux : les faucheurs portoient cette huile dans une corne attachée à leur ceinture. Dans la ſuite, on a découvert en Italie même, des pierres à aiguiſer, que l'on trempe ſeulement dans l'eau, & qui font autant d'effet ſur le fer, que les limes ; ces pierres rendent l'eau verte.

Il y a deux eſpeces de faux : celles d'Italie ſont courtes & aiſées à manier, même parmi les brouſſailles ; celles de la Gaule ſont

plus grandes ; & comme il y a dans ce Pays beaucoup de prés d'un grand rapport, ils ne coupent l'herbe qu'à la moitié, & paſſent par-deſſus celle qui ſe trouve trop courte. Le faucheur d'Italie tient ſa faux de la ſeule main droite, & coupe un arpent de pré par jour. Il lie pareillement en un jour, douze cents bottes de foin du poids de quatre livres : il faut le retourner pluſieurs fois au ſoleil, afin qu'il ſoit bien ſec avant que de le mettre en meule. Si ceci ne s'obſerve avec une grande attention, on verra ſortir des meules le matin, une certaine fumée, & bientôt la chaleur du ſoleil les fera prendre en feu.

Auſſi-tôt que le pré eſt dépouillé, il faut l'arroſer, afin d'avoir une ſeconde coupe de foin en automne, qui s'appelle du regain. Aux environs d'Intéramne, Ville d'Ombrie (3), les prés ſe fauchent quatre fois par an, même ceux

qui ne ſont point arroſés, & trois fois en pluſieurs autres endroits, enſuite on les fait paître; ce qui rend autant de profit, qu'une autre récolte de foin. Ceci n'eſt point ignoré de ceux qui élevent des troupeaux, ou des poulains, ou qui nourriſſent des chevaux d'attelage.

Nous avons dit que le ſolſtice étoit paſſé le vingt-quatre Juin, lorſque le ſoleil eſt au huitieme dégré du Cancer. Voilà le plus haut point de l'année, & le terme des travaux de l'Univers : le jour a toujours augmenté pendant les ſix mois qui ſe ſont écoulés depuis le ſolſtice d'hiver. Le ſoleil alors, après s'être élevé du côté du Nord, commence à deſcendre & à s'approcher des Régions méridionales; la nuit augmente pendant ſix mois, & le jour diminue.

Voici le temps où il faut penſer à recueillir les fruits de la terre, les uns après les autres, & à ſe

précautionner contre les rigueurs de l'hiver : il convenoit que la Nature marquât le changement des ſaiſons par des ſignes auxquels on ne pût pas ſe tromper ; c'eſt pourquoi elle les a fait, pour ainſi dire, toucher du doigt aux Laboureurs. Les feuilles des arbres ſe tournent d'un autre ſens le jour même que le ſolſtice eſt paſſé : ils n'ont pas beſoin, pour le remarquer, d'aller chercher des arbres, difficiles à trouver, au fond des forêts, ſur la cime des montagnes eſcarpées, ou dans ces jardins délicieux, où on les taille avec tant de ſoin, pour leur ſeul ornement, quoiqu'ils puiſſent y remarquer le même changement. Les feuilles d'olivier, toujours ſous les yeux du Laboureur, celles du tilleul, d'un uſage ſi étendu, les feuilles blanches du peuplier, quoique mariées avec celles de la vigne, ſe retournent, lorſque le jour du ſolſtice eſt paſſé.

Eſt-ce trop peu, lui dit la Nature ? Regarde l'ormeau & la vigne qui l'embraſſe ; tu le dépouilles de ſes feuilles, pour en nourrir tes beſtiaux. Regarde, tu tiens un aſtre dans tes mains ; tu vois que le côté qui étoit hier tourné vers le Ciel, l'eſt aujourd'hui vers la terre. Il en eſt de même des feuilles de l'oſier, un des moindres arbuſtes, & dont tu te ſers pour tout attacher, je retourne auſſi ſes feuilles ; tu es plus élevé que lui, tu peux le conſidérer à ton aiſe (4).

Pourquoi te plaindre de ton ignorance ? Tu voudrois connoître les cieux & tout ce qui s'y paſſe. Eh ! n'ai-je pas fait tout ce qui étoit en moi pour te l'apprendre ? C'eſt peu que le ſecours des yeux ; j'ai bien voulu encore t'en inſtruire de l'oreille. Ecoute les ſoupirs des ramiers ; ſois ſûr que le ſolſtice n'eſt paſſé que lorſque tu les verras couver.

Entre le ſolſtice & le coucher

de la lyre, ſe leve orion le vingt-ſix Juin, ſelon Céſar; ſa ceinture ne paroît entiérement, dans l'Aſſyrie, que le quatre de Juillet: le brûlant procyon paroît en Egypte le même jour au matin. Cette étoile n'a point de nom chez les Romains, ſi ce n'eſt la canicule, c'eſt-à-dire, le petit chien, comme on l'a dépeint parmi les étoiles; elle eſt cependant fort importante, comme nous le dirons ci-après.

Le cinq de Juillet, ſelon les Caldéens, la couronne ſe couche au matin; & dans l'Attique, l'orion paroît tout entier. Le quatorze, l'orion ceſſe de paroître en Egypte. Le dix-ſept, procyon ſe leve en Aſſyrie, & le dix-huit il eſt viſible par-tout. Tous les Aſtronomes conviennent, que cette étoile indique le lever du Chien, le ſoleil entrant au premier dégré du Lion; ce qui arrive vingt-trois jours après le ſolſtice. La mer, la terre, les bêtes féroces, ſe reſſen-

tent du lever de cet aſtre : il n'eſt pas moins vénéré que ceux qui portent les noms des Dieux ; il donne plus de force au ſoleil, & eſt la cauſe des ardeurs brûlantes qu'on reſſent alors. Le vingt du même mois de Juillet, l'Aigle diſparoît en Egypte. Les avant-coureurs des vents étéſiens, (*eſt*, *ſud-eſt*,) commencent à ſe faire ſentir ; Céſar dit les avoir reſſentis en Italie le vingt-trois. Le même jour l'Aigle diſparoît dans l'Attique, au matin. Le trente, ſelon Céſar, l'étoile royale, qui eſt à la poitrine du Lion, diſparoît au matin.

Le ſix d'Août, le douteux arcture ſe couche. Le onze, le coucher de la lyre commence l'automne, comme l'a encore obſervé Céſar ; mais depuis on a remarqué qu'elle ſe retire dès le huit d'Août.

Ce temps décide des vignes ; c'eſt de la canicule que dépend l'a-

bondance, ou la disette des vins. Quelquefois elle brûle & rôtit les vignes ; c'est ce qu'on appelle le charbon : malheur, qui fait plus de ravages que la grêle, ou les tempêtes, & tout ce qui cause la cherté dans les marchés ; les orages ne font tort qu'à quelques champs, & le charbon détruit les moissons de tout un Pays. Le remede ne seroit cependant pas difficile, si les hommes n'aimoient mieux déclamer contre la Nature, que de s'occuper de choses utiles.

Démocrite, le premier qui apperçut & fit connoître la liaison qui regne entre le Ciel & la Terre, étude méprisée des gens opulents, ayant prévu, dès le lever des pléiades, que l'huile seroit fort chere, parce que la canicule seroit funeste aux oliviers, acheta toutes les huiles du canton, au vil prix où elles étoient alors : cette action, de la part d'un homme qui mépriſoit les richesses, & qui n'estimoit que

le repos & les ſciences, ſurprit tout le monde. Lorſqu'on eut découvert ce qui l'y avoit déterminé, & qu'on vit les immenſes profits qu'il alloit faire, il rendit aux Marchands, avides & déſeſpérés, toutes ces huiles au prix qu'il les avoit achetées, ſe contentant de leur apprendre, qu'il ne tenoit qu'à lui de devenir riche. Longtemps après, Sextius, Philoſophe Romain, fit la même choſe à Athenes, tant il eſt vrai que les ſciences procurent de grands avantages; c'eſt ce qui m'engage à les appliquer à l'Agriculture, le plus clairement qu'il m'eſt poſſible.

La plupart aſſurent que la roſée, échauffée par les rayons brûlants du ſoleil, eſt la cauſe de la rouille des bleds & du charbon des vignes; ce que je crois en partie faux : toute rouille, ou charbon, vient du froid, le ſoleil n'y a point de part; ce qui paroîtra évident à tous ceux qui y feront

attention. Premiérement, ces accidents n'arrivent que pendant la nuit, avant l'ardeur du ſoleil, & lorſque la lune eſt en conjonction, ou pleine; on doit les mettre ſur ſon compte. La lune étant en conjonction, eſt également pleine; mais elle renvoie alors la lumiere qu'elle reçoit du ſoleil vers le Ciel: c'eſt pourquoi il y a beaucoup de différence entre les effets de la pleine lune, & ceux de la lune en conjonction. La lune en conjonction eſt chaude en été, & très-froides en hiver. Au contraire, la pleine lune rend les nuits d'été froide, & les nuits d'hiver moins rudes; la raiſon en eſt évidente (5). Fabianus & les Auteurs Grecs en donnent celle-ci: lorſque la lune eſt en conjonction en été, elle ſuit néceſſairement le cours du ſoleil, qui eſt plus près de nous; elle eſt brûlante des feux qu'elle en reçoit. La lune, en conjonction pendant l'hiver, eſt plus éloignée de nous,

parce que le ſoleil en eſt plus éloigné : de même la pleine lune d'été eſt loin de nous, comme étant oppoſée au ſoleil, qui en eſt alors plus près ; le contraire arrive à la pleine lune d'hiver. Or, la lune répand de la roſée toutes les fois qu'elle eſt froide ; ces roſées ſe congèlent, & forment ce qui s'appelle gelée blanche.

Il faut ſur-tout ſe ſouvenir, que les injures des temps ſont de deux eſpeces. Nous appellons les unes tempêtes, par leſquelles on entend la grêle, les orages & autres choſes ſemblables, qui, lorſqu'elles arrivent, s'appellent *forces majeures (6)*. Des aſtres formidables les font naître, comme nous l'avons ſouvent répété, tels que l'arcture, l'orion, les chevreaux. Les autres malheurs des temps arrivent, lorſque le Ciel eſt calme, les nuits ſereines, & l'on ne s'en apperçoit que lorſqu'ils ſont arrivés ; ceux-ci ſont généraux, & different beau-

coup des premiers : les uns appellent ces maux rouille, les autres charbon, les autres brûlure, & tous conviennent qu'ils cauſent la ſtérilité. Nous indiquerons les remedes qu'on peut y apporter ; ce qui n'a été fait juſqu'ici par perſonne, après cependant que nous en aurons expoſé les cauſes.

CHAPITRE XXIX.

Continuation des cauſes de la ſtérilité ; moyens d'y remédier ; travaux des champs après le ſolſtice d'été.

LA lune cauſe des accidents aux fruits de la terre ; mais les pléiades & la voie lactée, ſont la ſource d'un bien plus grand nombre. Les pléiades influent particuliérement ſur ces mêmes fruits, parce que l'été commence à leur lever, & l'hiver à leur coucher, & que c'eſt pendant cet intervalle de

ſix mois, que les moiſſons & les vendanges muriſſent. La voie lactée eſt une ſorte d'écharpe blanche, très-facile à diſtinguer dans le Ciel; c'eſt, pour ainſi dire, la mamelle qui alaite toutes les plantes (1). On y obſerve deux conſtellations: l'aigle, vers le ſeptentrion; & la canicule, vers le midi, dont nous venons de parler. Son cercle paſſe par le Sagittaire & les Gemeaux, traverſe le centre du ſoleil, & coupe en deux le cercle équinoxial: à chacune de ſes commiſſures ſont placées l'aigle & la canicule: elles influent ſur toute la terre, parce que ce n'eſt qu'à ces endroits où le centre du ſoleil répond à celui de cette même terre. Si donc, pendant que ces aſtres paroiſſent, un air pur & doux tranſmet ce lait, ce ſuc nourricier ſur la terre, il y fait naître l'abondance. Si la lune, pour les raiſons que nous avons dites, verſe une roſée froide, ce lait tourne, & ſa mauvaiſe qualité

cauſe l'infécondité, tue, pour ainſi dire, les productions de la terre: voilà donc de quelle maniere les injures de l'air y cauſent bien des maux; on ſent les raiſons pour leſquelles ces malheurs n'arrivent pas le même jour ſur toute ſa ſurface. Nous avons dit que l'aigle en Italie paroiſſoit le vingt Décembre: la Nature ne permet point qu'il y ait rien de ſûr, en ce qui concerne les moiſſons, avant ce jour. S'il arrive que ce ſoit celui de la conjonction de la lune, il eſt de toute néceſſité que les fruits de la terre, ou précoces, ou tardifs, ſoient maltraités.

Les anciens étoient groſſiers & ignorants; mais leurs obſervations étoient auſſi ingénieuſes, que le calcul des Savants de nos jours. Il y avoit trois temps où ils appréhendoient pour les fruits de la terre; & c'eſt pour cela qu'ils célébroient trois Fêtes; les Rubigales, les Florales & les Vinales. Numa inſti-

tua les Rubigales la onzieme année de ſon regne : nous les célébrons le vingt-cinq d'Avril ; parce que c'eſt en ce temps que la rouille commence à attaquer les bleds. Varron le fixe, ſuivant qu'on le croyoit alors, au jour où le ſoleil entre dans le dixieme dégré du Taureau. Mais la vraie raiſon eſt, que dix-neuf jours après l'équinoxe du printemps, ſuivant les obſervations de pluſieurs Nations, il ſe paſſe quatre jours dangereux, depuis le vingt-cinq juſqu'au vingt-huit d'Avril, où diſparoît l'étoile du chien ; cet aſtre violent a été précédé par celui de l'avant-chien. Ils inſtituerent les Florales le vingt-huit Avril l'an D. XIV, de la fondation de Rome, ſuivant l'Oracle des Sibylles, afin que les bleds puiſſent bien défleurir (2). Varron en fixe le jour à celui où le ſoleil entre dans le quatorzieme dégré du Taureau. Si la pleine lune arrive alors dans l'intervalle de quatre

jours, tout ce qui ſe trouve en fleur eſt néceſſairement menacé d'accident. Les Vinales ſe célébroient le vingt-trois Avril : elles n'ont aucun rapport aux raiſins ; elles furent ſeulement inſtituées pour gouter les vins. Tout ce que nous avons dit juſqu'à préſent, ne regarde, ni les vignes, ni les oliviers, dont la fécondité ne commence qu'au lever des pléiades, le dix Mai, comme nous l'avons obſervé. Cependant il ſe paſſe encore alors quatre jours où la roſée eſt dangereuſe pour les vignes & les oliviers : ils redoutent le froid arcture, qui diſparoît le lendemain du lever des pléiades ; ces jours ſont moins à craindre, ſi la lune eſt pleine.

Le ſecond Juin l'aigle reparoît au ſoir ; jour funeſte aux oliviers qui fleuriſſent, ſi c'eſt celui de la pleine lune. Je crois qu'il y a auſſi beaucoup à craindre le vingt-cinq Juin, à cauſe du ſolſtice, & vingt-

trois jours après, où ſe leve la canicule, ſi la lune ſe trouve en conjonction : alors les roſées mal-faiſantes corrodent les grains du raiſin. Si la lune ſe trouve pleine le deux Juillet, jour auquel la canicule paroît en Egypte, ou bien le dix-ſept de ce mois, où elle paroît en Italie, ou enfin aux jours qui ſe rencontrent entre le vingt, où l'aigle ſe couche, & le vingt-trois Juillet ; tous ces jours ſont encore fâcheux pour les vignes.

D'autres Fêtes Vinales ſe célebrent le vingt Août. Varron en fixe le jour à la retraite de la lyre au matin, où commence l'automne ; &, ſelon lui, cette Fête fut inſtituée pour calmer les tempêtes ; maintenant on obſerve que la lyre ſe couche le huit Août.

Voilà les temps où les influences du Ciel cauſent la ſtérilité. Je ne prétends pas que tout le monde doive s'arrêter à ce calcul ; chacun peut faire le ſien, ſuivant les

divers climats & ſa propre expérience. Il me ſuffit d'avoir fait connoître d'où viennent les accidents qui arrivent aux biens de la terre ; on trouvera toujours que c'eſt dans la pleine lune, ou lorſqu'elle eſt en conjonction avec le ſoleil.

Admirons en ceci la prévoyance de la Nature : elle a tellement arrangé la marche des aſtres, qu'il n'eſt pas poſſible que les mêmes malheurs arrivent tous les ans ; ils n'arrivent d'ailleurs que pendant quelques nuits, qu'il eſt aiſé de prévoir. Afin que chaque mois ne fût point à redouter, elle a diſpoſé les choſes de maniere, qu'il n'y a que deux lunes en conjonction, pendant l'été, qui ſoient dangereuſes. Elle a même voulu qu'elles arrivaſſent pendant les nuits qui ſont les plus courtes, afin qu'elles fiſſent moins de mal ; nul danger pendant le jour ; les pleines lunes d'hiver ne font aucun mal : il eſt

aiſé de ſavoir quand la lune eſt en conjonction ; alors la fourmi ſe repoſe ; elle ne ceſſe de travailler toute la nuit pendant la pleine lune.

Le para, ſorte d'oiſeau, nous indique le lever de la canicule, en ſe tenant caché depuis le jour qu'elle ſe leve, juſqu'à celui où elle ſe couche. Au contraire, le loriot ne commence à ſe montrer qu'au ſolſtice d'été. Il n'y a d'ailleurs aucunes phaſes de la lune qui ſoient nuiſibles, ſi ce n'eſt lorſque le temps eſt ſerein & pendant la nuit : il ne tombe point de roſée lorſqu'il fait du vent, ou que le temps eſt nébuleux ; ces maux ne ſont point ſans remedes.

Lorſqu'il y aura lieu de craindre la rouille, la brouine, ou le charbon, il faut allumer dans les champs & dans les vignes du ſarment, de la paille, ou de mauvaiſes herbes ; leur fumée les en garantira : c'eſt auſſi un remede contre les brouillards, ... (§)

Les travaux des Laboureurs, après le ſolſtice d'été, conſiſtent à donner le ſecond labour aux terres, à cherfouir les arbres, ou à les motter dans les Pays chauds : il ne faut bécher alors que ce qui croît dans des terres graſſes. On doit ſarcler les pépinieres, moiſſonner l'orge, & préparer l'aire avec de la craie détrempée dans la lie d'huile, ſuivant le ſentiment de Caton. Virgile y fait beaucoup plus de façon (3). La plupart des Laboureurs ſe contentent d'unir le terrein, & de l'enduire de fiente de cheval ; ce qui ſemble ſuffire pour empêcher l'aire d'être poudreuſe.

CHAPITRE XXX.

De la maniere de moiſſonner, & des moyens de conſerver le froment.

ON moiſſonne les bleds de différentes manieres. Dans les vaſtes champs de la Gaule, ils ont un grand van, aſſujetti ſur deux roues, au bout duquel ſont attachées des faux dangereuſes, qui ont le fil : ils y attelent un cheval en ſens contraire à l'uſage ordinaire, c'eſt-à-dire, qu'il pouſſe devant lui cette machine ; en ſorte que ces faux coupent le froment qui retombe dans le van (1). Ailleurs on le coupe avec des faucilles vers le milieu, puis on le ramaſſe avec des fourches. En d'autres endroits on l'arrache ; & ceux qui ſuivent cet uſage, prétendent, que cela ſert d'un labour à la terre, dans le temps qu'ils ne font qu'en enlever la ſubſtance. Dans les en-

droits où l'on couvre les maiſons avec du chaume, on le laiſſe fort haut; dans ceux où il ne croît point de foin, on s'en ſert pour faire de la litiere. Le chaume de panis n'eſt pas propre à couvrir les toits : on brûle preſque par-tout celui de millet; on conſerve la paille d'orge, que les bœufs aiment beaucoup. Dans la Gaule, le panis & le millet ſe coupent & ſe cueillent brin à brin, avec une ſorte de peigne, ou ciſeau.

Dans quelques cantons, le bled ſe bat avec des traîneaux, ou avec les pieds des chevaux; dans d'autres, il ſe bat avec des perches. Plus on differe la moiſſon des froments, & plus elle eſt abondante: plutôt on la fait, & plus le grain eſt beau & vigoureux. Le temps le plus convenable, eſt auparavant que le grain ſoit entiérement dur, & lorſqu'il commence à prendre couleur. On tient pour maxime, qu'il eſt plus avantageux d'avancer

la moiſſon de deux jours, que de la différer : il vaut mieux mettre dans le grenier les eſpeces de froment appellés *ſiligo* & *triticum*, que de les laiſſer dans la paille. Comme le *far* eſt plus difficile à battre, on en ſépare ſeulement les tuyaux & les barbes, & on le ſerre avec les menues pailles.

Dans pluſieurs Pays, la paille tient lieu de foin. La plus fine, la plus mince, celle qui eſt preſque réduite en pouſſiere, eſt la meilleure; celle de millet eſt la plus eſtimée, enſuite celle d'orge : la paille de froment eſt la plus mauvaiſe, ſi ce n'eſt pour les chevaux de fatigues. Quand le chaume eſt deſſéché, dans les lieux pierreux, on l'abat avec un bâton, pour faire de la litiere. Lorſque la paille manque, on prépare ainſi le chaume pour en tenir lieu : on le cueille plutôt qu'à l'ordinaire; on l'arroſe long-temps de ſaumure : lorſqu'il eſt ſec, on le met en bottes,

& on le donne aux bœufs au lieu de foin. Quelques Laboureurs brûlent le chaume ſur le champ qui l'a produit; uſage très-vanté par Virgile. La meilleure raiſon qu'on en puiſſe donner eſt, que par ce moyen on brûle la graine des mauvaiſes herbes : enfin l'abondance des moiſſons & la rareté des ouvriers dans certains Pays, ſont les ſources des divers uſages d'y moiſſonner. Venons à la maniere de conſerver les froments.

Quelques-uns veulent, quoi qu'il coute, que les murailles des greniers ſoient de briques, qu'elles aient trois pieds d'épaiſſeur, & qu'on les rempliſſe de bled par-deſſus, parce qu'ils ne doivent, ſelon eux, avoir, ni portes, ni fenêtres par où les vents puiſſent entrer : d'autres y pratiquent des fenêtres du côté du nord, ou du levant d'été, & bâtiſſent ces greniers, ſans y employer de chaux, prétendant qu'elle eſt ennemie du

froment; d'autres veulent qu'on en enduiſe les murailles de lie d'huile; nous en avons déja parlé (2). D'autres, au contraire, font des greniers, ſuſpendus en l'air ſur des piliers de bois, les ouvrent de tous côtés, percent juſqu'aux planchers; parce que le froment, diſent-ils, s'échauffe dans des greniers clos; d'autres penſent que les bleds ſe deſſechent dans de pareils greniers, de même qu'ils s'échauffent dans ceux qui ſont au faîte des maiſons & ſous les tuiles. Pluſieurs défendent de les remuer, ou cribler, dans l'opinion où ils ſont que les charanſons qui les mangent, ne pénetrent pas plus avant qu'à quatre doigts de ſa ſuperficie, & n'endommagent pas le reſte (3). Columelle eſt d'avis de donner de l'air aux greniers du côté du couchant; ce qui me ſurprend, car ce vent n'eſt pas toujours fort ſec..... (§)

Nous penſons que le moyen de

bien conſerver les bleds, eſt de les ſerrer à propos, & bien conditionnés dans les greniers. Si on les y enferme peu ſecs, pas aſſez francs, ou trop chauds, il doit néceſſairement s'y engendrer des inſectes.

Pluſieurs autres choſes contribuent à la conſervation des grains: leur écorce, leur petiteſſe, comme dans le millet; l'abondance des ſucs qui les nourrit, ce qui ſe trouve dans le ſéſame; leur amertume, comme dans le lupin & la geſſe. Il s'engendre beaucoup d'inſectes dans le froment, parce que ſes grains ont beaucoup de ſubſtance, & ſont d'ailleurs revêtus d'une écorce épaiſſe; ce qui eſt cauſe qu'ils s'échauffent. Au contraire, celle de l'orge & de la plupart des grains légumineux, eſt mince; auſſi ſont-ils moins ſujets aux inſectes qui les rongent: l'enveloppe des feves eſt très-épaiſſe, & elles s'échauffent aiſément.

Quelques-uns, pour conſerver le froment, l'arroſent avec de la lie d'huile; ils en répandent ſept ſeptiers ſur mille boiſſeaux; d'autres jettent deſſus de la craie de Chalcis, ou de Carie, & même de l'abſynthe. On trouve une certaine terre aux environs d'Olynthe & de Cérinthe, dans l'Eubée, qui empêche les bleds de ſe corrompre. Il eſt rare qu'ils ne ſe conſervent pas, lorſqu'on les met dans les greniers avec leurs épis.

La meilleure maniere de conſerver les froments eſt, de les enfermer dans des foſſés, ou eſpeces de puits, ainſi qu'il eſt d'uſage dans la Cappadoce & dans la Thrace. En Eſpagne & en Afrique, on creuſe ces foſſés dans un terrein ſec; on y étend de la paille, & on y enferme le froment dans ſes épis: il eſt certain qu'il ne lui arrive aucun accident, ſi l'air n'y pénetre pas. A ce moyen, ſelon Varron, le froment ſe conſerve cin-

quante ans, & le millet cent ans.

Les feves & autres légumes paſſés dans de la cendre, & mis enſuite dans des barils qui ont ſervi à l'huile, ſe conſervent très-long-temps. Le même Varron rapporte, qu'on trouva à Larra, Ville d'Epire, pendant les guerres du Grand-Pompée, contre les Pirates, des feves dans une eſpece de caverne, qui y avoient été miſes ſous le regne de Pyrrhus; il y avoit alors environ cent vingt ans.

Il n'y a point d'inſectes qui mangent les pois chiches dans les greniers. Quelques-uns conſervent les légumes dans des vaſes de terre, qu'ils rempliſſent de vinaigre, & les mettent enſuite dans de la cendre; d'autres les conſervent dans des barils qui ont ſervi au poiſſon ſalé, & les enduiſent de plâtre; d'autres enfin arroſent les lentilles de vinaigre & de benjoin, puis les mettent dans l'huile lorſqu'elles ſont ſeches.

Je finirai par cette courte remarque : voulez-vous que vos froments ſe conſervent ? Cueillez-les pendant la conjonction de la lune. D'ailleurs, il eſt important de conſidérer, ſi vous voulez les vendre, ou ſi vous voulez les garder ; en les cueillant en croiſſant, ils augmenteront dans le grenier.

CHAPITRE XXXI.

Des vendanges & autres travaux de l'automne.

IL nous reſte à parler de l'automne, depuis le coucher de la lyre juſqu'à l'équinoxe, & delà juſqu'au coucher des pléiades, où commence l'hiver..... (§) ; c'eſt-à-dire, depuis le douze d'Août juſqu'au douze de Novembre. Les travaux de la campagne, pendant cet intervalle, conſiſtent à ſemer des navets & des raiforts aux jours que nous avons indiqués (1). Le

ruſtique vulgaire croit que c'eſt mal-fait que de ſemer des navets après le départ des cigognes. Nous croyons qu'on a tort de les ſemer après les Fêtes de Vulcain. Pour en avoir de précoces, il faut les ſemer dans le même temps que le panis. Les veſces, les faſéoles, le fourrage, ou mêlange pour les chevaux, doivent ſe ſemer après la retraite de la lyre, la lune étant en conjonction; c'eſt auſſi le temps de préparer les feuilles pour la nourriture des beſtiaux pendant l'hiver: un ouvrier peut en remplir quatre corbeilles par jour; elles ne pourriſſent point, ſi on les coupe au déclin de la lune; il ne faut point cueillir celles qui ſont ſeches.

Les anciens ont cru que les raiſins n'étoient jamais mûrs avant l'équinoxe. Je vois qu'on les cueille maintenant ſans garder aucunes meſures; c'eſt pourquoi nous allons expoſer ce qui doit s'obſerver à cet égard. Voici les principes:

ne cueillez point les raiſins chauds, c'eſt-à-dire, ſecs & avant qu'il ait plu ; ne les cueillez point lorſqu'ils ſont pleins de roſée ; laiſſez-la ſe diſſiper auparavant par le ſoleil ; vendangez lorſque vous verrez que les feuilles de la vigne commencent à tomber, ou bien lorſqu'ayant enlevé un grain de raiſin de la grappe, les grains voiſins de celui que vous aurez enlevé, ne ſe gonfleront point, & laiſſeront la place vuide. Il eſt avantageux de vendanger la lune croiſſant ; chaque cuvée de vin doit remplir vingt culées (2) : telle eſt la bonne proportion de la grandeur des cuves ; un preſſoir ſuffit pour vingt arpents de vignes.

Quelques-uns preſſent à un preſſoir qui n'a qu'un ſeul arbre : il eſt meilleur à deux arbres ; un ſeul n'eſt jamais aſſez long : c'eſt la longueur & non point la groſſeur qui décide de ſa bonté ; le plus long eſt le meilleur. Les anciens hauſſoient & baiſſoient ces arbres avec

des cordages, ou des courroies de cuir & des leviers. Depuis environ cent ans on ſe ſert de preſſoirs à la Grecque ; c'eſt un preſſoir à vis & à baſcule ; on attache des pierres à l'une des extrêmités de l'arbre, pour ſervir de contre-poids : cette invention eſt fort approuvée. Depuis vingt-deux ans on a découvert de petits preſſoirs moins embarraſſants à bâtir que ceux-ci ; la vis eſt au milieu : on met ſur le marc une eſpece de panneau, formé de planches, bien liées enſemble, & la vis preſſe par-deſſus.

C'eſt auſſi dans l'automne qu'on cueille les pommes ; il en eſt temps lorſqu'elles commencent à tomber d'elles-mêmes des arbres : on exprime les lies ; on fait le vin cuit pendant la nuit, s'il n'y a point de lune, & pendant le jour, s'il eſt pleine lune : il ne faut point y employer les raiſins des jeunes vignes, ou de celles qui croiſſent dans les endroits marécageux ; ſur-tout ils

doivent être bien mûrs. Il aura un gout de brûlé & de fumée, ſi on laiſſe des feuilles parmi les raiſins.

Les vendanges ſe font depuis l'équinoxe juſqu'au coucher des pléiades; cet intervalle eſt de quarante-quatre jours : cette époque paſſée, dit le proverbe, il n'eſt plus temps de préparer les tonneaux; il fait trop de froid. J'ai cependant vu vendanger le premier de Janvier : l'année étoit ſi abondante, qu'on mettoit le vin dans des réſervoirs, ou bien on répandoit le vin vieux, pour mettre en ſa place le vin nouveau, dont la bonté étoit fort douteuſe. La grande abondance y engageoit moins certaines perſonnes, que l'inhumanité, étant charmées de tout ce qui peut augmenter la diſette publique, dont elles font leur profit. Un bon pere de famille fait ſes proviſions pour une année; cela épargne la bourſe : en voilà ſuffiſamment ſur les vins, dont nous

avons traité ailleurs plus au long. Les vendanges étant faites, il faut travailler à l'huile, & à tout ce qui reſte à faire après la retraite des pléiades.

CHAPITRE XXXII.

De la lune.

POUR terminer tout ce qu'il eſt néceſſaire de ſavoir ſur le cours des aſtres, par rapport à l'Agriculture, nous placerons ici ce qu'il nous reſte à dire de la lune, des vents & de leurs préſages. Virgile, ſuivant en cela Démocrite, penſe qu'il eſt des travaux qui doivent plutôt ſe faire dans certains jours de la lune, que dans d'autres; je crois leur avis fort utile : c'eſt pourquoi je vais le rapporter, comme je l'ai déja fait dans tout ce Traité.

Il eſt plus avantageux, diſent ces Auteurs, de couper, cueillir

ſerrer toutes ſortes de fruits, la lune croiſſant, que décroiſſant. Ne touchez au fumier qu'en décours; fumez les terres lorſque la lune eſt en conjonction, ou en ſon premier quartier; châtrez les vérards en décours, auſſi-bien que les jeunes bœufs, les beliers & les boucs; faites couver les œufs à la nouvelle lune; profitez de la pleine lune pour faire les foſſés & rechauffer les arbres pendant la nuit; ſemez les terres humides, quand la lune eſt en conjonction, ou bien quatre jours avant, ou après. Ces mêmes Auteurs preſcrivent de vanner les froments & les légumes, & de les ſerrer, la lune étant auſſi en conjonction; de faire les pépinieres pendant que la lune eſt ſur la terre; & au contraire, de vendanger pendant qu'elle eſt deſſous: c'eſt alors auſſi qu'on doit couper les bois, & faire toutes les autres choſes dont nous avons déja parlé.

Malgré tout ce que nous avons

dit du cours de la lune, comme il n'eſt pas facile à obſerver pour des payſans, voici une maniere fort aiſée pour eux de le connoître: toutes les fois que la lune commence à luire auſſi-tôt que le ſoleil eſt couché, elle eſt dans ſon premier quartier, & paroît à la vue partagée en deux. Quand la lune ſe leve au même inſtant que le ſoleil ſe couche, & du côté oppoſé, il eſt pleine lune : toutes les fois qu'elle ſe leve du côté de l'orient, mais beaucoup plus tard, en ſorte qu'elle n'éclaire que quelques heures de la fin de la nuit, alors elle décroît, & on ne la voit qu'à demi, comme au premier quartier. Lorſqu'elle ne paroît plus, elle eſt en conjonction avec le ſoleil: tout le premier jour de la conjonction, la lune ne reſte ſur terre qu'autant de temps que le ſoleil y reſte; le ſecond jour, elle y demeure cinquante & une minute un quart pendant la nuit, & chaque jour

autant de temps de plus, juſqu'au quinze : alors elle éclairera toute la nuit, & ſera ſous terre tout le jour ; enſuite elle ira toujours en diminuant, dans la même proportion, juſqu'à ſa conjonction : cependant elle paſſera de plus ſur la terre pendant le jour, ce qu'elle y reſtera de moins pendant la nuit ; enfin, de deux mois en deux mois, la lunaiſon de l'un ſera de trente jours, & celle de l'autre ſera de vingt-neuf : voilà tout ce qui concerne la lune.

CHAPITRE XXXIII.

Des vents.

LES vents ne ſont guères plus difficiles à obſerver ; il eſt aiſé de les remarquer tous les jours à l'heure de midi : regardant alors le ſoleil, on aura l'épaule gauche au levant, & le dos au nord. Les centiers qui ſéparent les terres, ſont

ainſi tracés du midi au nord ; on les appelle *cardo* (1) : mais il vaut mieux tourner le dos au ſoleil ; on a ſon ombre devant ſoi, le levant à droite, & le couchant à gauche. Dans l'inſtant où ſon ombre ſera la plus petite, il ſera midi : à cet inſtant il faut tracer avec le ſarcloir, ou bien avec de la cendre, une ligne de telle longueur qu'on voudra, par exemple de vingt pieds, & faire en ſorte que cette ligne diviſe l'ombre de la perſonne par le milieu. De plus, on tracera à la moitié de cette ligne, c'eſt-à-dire, au dixieme pied, un petit cercle que nous appellerons le centre. La partie ſupérieure de l'ombre indiquera le vent du nord, & la partie inférieure, le vent du midi.

Lorſque vous émondez les arbres, ou taillez les vignes, gardez-vous que la coupe regarde le nord ; cela ſeroit bon, ſi vous étiez en Afrique, à Cyrene, ou dans l'E-

gypte. Ne labourez point lorſque ce même vent regne; n'exécutez aucun des autres travaux dont nous avons parlé. Lorſque le vent eſt au midi, ne touchez, ni aux arbres, ni aux vignes : ce vent eſt chaud, ou humide en Italie; en Afrique il eſt brûlant. La vigne pouſſe ſes branches de ce côté-là; mais il ne faut point que ſa taille, ou celles des arbres y ſoient expoſées. Vous qui prenez grand ſoin d'aligner vos oliviers, de greffer & d'écuſſonner, craignez ce vent : il eſt quelquefois furieux les quatre premiers jours du lever des pléiades; il eſt bon de le prévoir.

Ne coupez point les feuilles deſtinées à la nourriture des beſtiaux, à l'heure du midi : bergers, lorſque vous la verrez approcher, conduiſez vos troupeaux à l'ombre. Pendant l'été, menez-les paître le matin vers le couchant, & l'après-midi vers le levant. En hiver & au

printemps, ne les conduiſez point dans des lieux humides ; prenez garde, ſur-tout, de les conduire vers le ſeptentrion : ce vent leur fait cligner les yeux, les leur rend chaſſieux, & leur cauſe d'ailleurs un flux de ventre, dont ils périſſent. Si vous voulez avoir des femelles dans vos troupeaux, faites-les tourner du côté de ce vent du ſeptentrion, dans le temps de l'accouplement (2).

CHAPITRE XXXIV.

Des bornes des champs.

NOUS avons montré dans le Chapitre précédent, la maniere de tracer une ligne, du midi au ſeptentrion, & au milieu de cette ligne, un petit cercle appellé centre. Il faut à préſent tracer une autre ligne qui paſſe au centre de ce cercle, & coupe la premiere ligne en deux parties, dont les

extrêmités indiqueront le levant & le couchant du ſoleil, lors des équinoxes. Le centier qui diviſera ainſi le champ, s'appelle *decumanus* (1). Il faut encore tirer deux autres lignes, traverſant obliquement les deux premieres, & paſſant comme elles par le centre du cercle, en ſorte qu'elles ſoient toutes également éloignées les unes des autres; ceci ſervira à orienter un champ pour la premiere fois. Mais ſi vous voulez faire une ſorte de cadran pour vous en ſervir au beſoin, il faut tracer ces mêmes lignes ſur un petit rond de bois.

Tout ceci peut aiſément s'exécuter par les hommes les plus groſſiers : le midi eſt toujours le même; ainſi on tire la ligne du midi, lorſqu'il eſt midi : mais le lever du ſoleil change chaque jour, & on ne doit pas s'arrêter indifféremment à ſon lever, pour tirer la ligne du levant au couchant. Le Ciel ainſi diviſé, il faut remar-

quer que le ſoleil ſe leve, au plus long jour de l'an, qui eſt le ſolſtice d'été, à l'extrêmité de la ligne, tirée entre le ſeptentrion & le levant. Le vent qui vient de ce côté-là, eſt le vent d'aquilon, que les Grecs appellent vent de Borée; il faut en défendre les arbres & les vignes. Gardez-vous de labourer, ou de ſemer pendant qu'il ſouffle; il frappe & deſſeche les racines des arbres qu'on tranſporte pour planter : ſachez que ce qui convient à de vieux arbres, ne convient point à de jeunes plants. Je me reſſouviens que les Grecs appellent le vent d'aquilon, *cœcias*. Ariſtote, dont l'eſprit étoit de la plus grande ſubtilité, fait voir que la convexité du monde eſt cauſe que l'Aquilon ſouffle du côté oppoſé au vent d'Afrique.

Le Laboureur n'a point à redouter les aquilons pendant toute l'année; l'été les adoucit & leur fait changer de nom; on les appelle

alors vents étéſiens. Craignez-les toutes les fois qu'ils ſont froids, & plus encore les vrais vents du nord. Il eſt bon de mettre à l'abri de ce vent, les vignes & les arbres fruitiers de l'Aſie, de Grece, de l'Eſpagne, de la partie Maritime de l'Italie, de la Campanie & de la Pouille. Lorſque vous voudrez avoir des mâles dans vos troupeaux, faites en ſorte qu'ils s'accouplent la tête tournée vers ce vent. Le vent d'Afrique, (le ſud-oueſt,) qui eſt l'oppoſé de celui-ci, comme nous l'avons dit, ſouffle du côté où le ſoleil ſe couche en hiver; les Grecs l'appellent *liba*. Les femelles qui, après l'accouplement, iront du côté de ce vent, mettront bas des femelles.

La troiſieme ligne que nous avons tracée ſur notre eſpece de cadran, après celle du nord du côté du levant, marque le lever du ſoleil aux équinoxes, & le vent d'eſt, ou du levant, que les Grecs

nomment *apelioten :* cette expoſition eſt bonne pour les vignes & pour les maiſons dans les climats ſains ; ce vent annonce de petites pluies. Du côté oppoſé ſouffle le vent d'oueſt, ou du couchant des équinoxes, que les Grecs appellent zéphyr. Caton preſcrit d'y expoſer les oliviers ; ſon ſouffle ſert de nourriture à la terre.

Quant à la quatrieme ligne tirée entre le levant & le midi, elle marque le lieu du lever du ſoleil au plus court jour de l'année, & en même-temps le vent du ſud-eſt, qui eſt ſec & chaud ; les Grecs l'appellent *eurus.* Les ruches des mouches à miel doivent être tournées de ce côté-là ; on y expoſe auſſi les vignes en Italie & dans la Gaule. Le vent oppoſé au ſud-eſt, s'appelle le nord-d'oueſt, & vient du côté où ſe couche le ſoleil dans le temps du ſolſtice d'été ; les Grecs l'appellent *argeſtes.* Celui-ci, comme tous ceux qui viennent du ſep-

tentrion, eſt très-froid ; il amene de la grêle, & eſt tout auſſi malfaiſant que le vent du nord. Si le vent du ſud-eſt s'éleve par un temps ſerein, il ne durera pas juſqu'à la nuit, au lieu que le vent d'eſt durera davantage. De quelque côté d'où vienne le vent, il continuera pluſieurs jours, lorſqu'il eſt chaud. La terre ſe deſſéchant, annonce l'aquilon ; au contraire, lorſqu'une certaine humeur intérieure l'humecte, c'eſt une marque que le vent du midi ne tardera pas à s'élever (2).

CHAPITRE XXXV.

Préſages du ſoleil, de la lune, des étoiles & autres.

C'Est aſſez parler des vents. Paſſons aux autres préſages des temps ; objet ſur lequel Virgile a beaucoup inſiſté. Il prévient qu'il arrive ſouvent des tourbillons

de vent pendant le temps de la moiſſon, très-fâcheux pour le Laboureur qui ne les prévoit pas (1).

On dit que Damaſus, faiſant inconſidérément couper tous ſes bleds, Démocrite, ſon frere, le conjura de s'arrêter, &. de faire promptement ſerrer ce qui étoit déja coupé, avant que de continuer de couper le reſte. Quelques heures après, un orage affreux fit voir que Démocrite avoit raiſon.

On ne doit planter les roſeaux, ou ſemer le bled, que quand le temps eſt diſpoſé à la pluie. Pluſieurs autres opérations de l'Agriculture ne doivent pareillement s'exécuter, que lorſqu'on prévoit qu'il fera de la pluie : il convient donc de ſavoir quels ſont les ſignes qui peuvent le faire connoître. Nous allons rapporter les principaux, en commençant par ceux que nous fournit le ſoleil.

Si le ſoleil eſt clair à ſon lever, & n'eſt pas trop chaud, le jour ſera beau ;

beau ; en hiver, s'il eſt pâle à ſo lever, il tombera de la grêle. Si le coucher du ſoleil a été ſerein, & que ſon lever, le lendemain, le ſoit auſſi, on eſt encore plus aſſuré d'une belle journée ; ſi le ſoleil paroît enfoncé dans les nues, comme dans un trou, il pleuvra ; ſi avant ſon lever les nues ſont rouges, il fera du vent, & de la pluie, ſi les nuées rouges ſont mêlées de noires ; ſi les nues ſont rouges au ſoir vers le couchant, il fera beau le lendemain ; ſi au lever du ſoleil il paroît des nuages au midi & au ſeptentrion, quoique le Ciel ſoit ſerein du côté de l'orient, c'eſt un ſigne de pluie & de vent ; ſi les rayons paroiſſent raccourcis, ſoit à ſon lever, ſoit à ſon coucher, c'eſt de la pluie ; s'il pleut à ſon coucher, & que les rayons attirent les nues, tempête pour le jour ſuivant. Quand les rayons du ſoleil ne ſont pas brillants à ſon lever,

quoiqu'il n'y ait cependant point de nuages, de la pluie; lorſqu'avant ſon lever on apperçoit les nues ſe former en rond, cela annonce un froid très-âpre : ſi ces nues ſont chaſſées du levant au couchant, du beau temps; ſi elles enferment le ſoleil de tous côtés, moins il donne de jour, & plus le temps ſera mauvais; il ſera affreux, s'il regne un double cercle autour du ſoleil : ſi c'eſt à ſon lever, en ſorte que les nuées ſoient rouges, grande tempête; ſi elles n'environnent pas le ſoleil, mais ſont par-deſſus, il y aura du vent du côté où elles paroiſſent amaſſées; ſi c'eſt du côté du midi, pluie, ou vent.

S'il paroît un cercle autour du ſoleil levant, du vent du côté où ce cercle ſe rompra. Si ce cercle diſparoît tout d'un coup, du beau temps; ſi au lever du ſoleil on voit ſes rayons s'étendre au loin.

dans les nues, & qu'il n'y en ait point auprès de lui, de la pluie; ſi ces rayons paroiſſent avant ſon lever, de la pluie, ou du vent; ſi vers le ſoleil couchant on remarque un cercle blanc à l'entour, il ſurviendra un changement de temps pendant la nuit; ſi au lieu d'un cercle, c'eſt du brouillard qui environne le ſoleil, il arrivera une tempête; ſi au ſoleil couchant le vent s'éleve, & qu'il y ait un cercle noir autour du ſoleil, un vent impétueux ſoufflera du côté où ſe rompra ce cercle. Paſſons aux préſages de la lune (2).

Les Egyptiens obſervent ſoigneuſement le quatrieme jour de la lune : lorſqu'elle eſt, ou claire à ſon lever, ou rouge, ou noire, c'eſt ſigne, ou de beau temps, ou de pluie, ou de vent : à ſon cinquieme jour, ſi les cornes ſemblent émouſſées, il pleuvra. Si, au contraire, ſes cornes ſont fort appa-

rentes, il fera du vent, & plus encore, ſi c'eſt à ſon quatrieme jour; ſi c'eſt la corne ſeptentrionale qui paroiſſe, vent du nord; ſi c'eſt la méridionale, vent du midi très-violent : ſi au quatrieme jour de la lune on remarque qu'elle ſoit environnée d'un cercle rouge, cela préſage des vents & de la pluie.

Voici ce que rapporte Varron ſur ce ſujet. Si la lune, dans ſon quatrieme jour, a ſes cornes droites, c'eſt un préſage qu'il y aura grande tempête ſur Mer, à moins qu'il n'y ait un cercle autour de la lune, encore faut-il qu'il ſoit net; alors ce ſera un ſigne qu'il n'y aura point de froid avant la pleine lune. Quand la pleine lune eſt à moitié éclairée, beau temps; ſi elle eſt rouſſe, du vent; ſi elle eſt noirâtre, de la pluie; s'il ſe trouve un cercle noir autour, du vent du côté où ce cercle ſe rompra; s'il ſe trouve deux cercles, plus

grande tempête, & plus violente encore, ſi elle eſt environnée de trois cercles noirs & interrompus.

Lorſque la nouvelle lune a ſa corne ſupérieure noirâtre, c'eſt ſigne qu'en ſon décours le temps ſera pluvieux ; ſi c'eſt la corne inférieure, il y aura de la pluie avant qu'elle ſoit dans ſon plein ; ſi la noirceur ſe trouve au milieu du croiſſant, il fera de la pluie à la pleine lune. Quand il y a un cercle autour de la pleine lune, c'eſt du vent du côté où ce cercle ſera le plus apparent ; ſi ſes cornes ſont groſſes lorſqu'elle ſe leve, horrible tempête ; ſi la lune ne ſe montre qu'au quatrieme jour, le vent étant au couchant, il fera froid pendant tout le mois ; ſi au ſeizieme jour elle paroît plus enflammée, orage fâcheux.

Enfin il faut obſerver huit époques dans la lune, qui ſont les ſeules dont la plupart tirent des pré-

ſages, ſavoir; le troiſieme, le ſeptieme, le onzieme, le quinzieme, le dix-neuvieme, le vingt-troiſieme, le vingt-ſeptieme jour, & lorſqu'elle eſt en conjonction. Suivent les préſages qu'on peut tirer des étoiles ſur le temps à venir.

Lorſque les étoiles ſemblent paſſer d'un lieu à un autre, c'eſt un ſigne qu'il y aura du vent du côté d'où elles paroiſſent partir. Si le Ciel eſt également étoilé par-tout lors du coucher de la lyre, l'automne ſera froide & belle; quand le printemps & l'été ſont pluvieux, l'automne eſt ſeche & ſans vents: la ſérénité de l'automne annonce un hiver ventueux. Lorſqu'on apperçoit tout à coup la clarté des étoiles diminuer, ſans qu'il y ait dans l'air des nuages, ou des brouillards, il ſurviendra de la pluie, ou de grands orages; ſi pluſieurs étoiles voltigent, c'eſt du vent du côté d'où elles partent; ſi elles paroiſ-

ſent vagabondes, errantes de côté & d'autre, vents incertains. Lorſqu'il paroîtra un cercle autour des étoiles, c'eſt un ſigne de pluie.

On remarque au ſigne du Cancer, deux petites étoiles appellées les ânes, ſéparées l'une de l'autre par un petit nuage qu'on nomme crêche. Lorſque le temps étant ſerein, ce petit nuage ne s'apperçoit pas; l'hiver ſuivant eſt des plus rigoureux : ſi celle de ces étoiles, qui eſt du côté de l'aquilon, s'obſcurcit, les vents du midi ſeront furieux; ſi c'eſt l'étoile qui eſt du côté du midi, qui s'obſcurciſſe, il y aura, au contraire, un vent d'aquilon très-violent.

Lorſque l'arc-en-ciel eſt double, c'eſt ſigne de pluie : cette pluie même ceſſée, le beau temps ſera incertain; le cercle, autour des étoiles, annonce auſſi de la pluie.

Quand il tonne pendant l'été plus qu'il ne fait d'éclairs, c'eſt

ſigne de vent du côté où il tonne ; & au contraire, ſi on apperçoit plus d'éclairs qu'on n'entend de tonnerre, c'eſt ſigne de pluie. Si le Ciel étant ſerein il paroît des éclairs ſans tonnerre, c'eſt du froid : le temps deviendra affreux, s'il éclaire des quatre parties du Ciel. Si les éclairs ne viennent que du côté de l'aquilon, il pleuvra le lendemain ; ſi c'eſt du côté du ſeptentrion, il fera du vent ; s'il paroît des éclairs au midi, ou au couchant, tirant vers le nord, pendant une nuit ſereine, vent, ou pluie de ce côté-là. Le tonnerre du matin annonce du vent ; celui d'après-midi, de la pluie.

Si les nues, par un beau temps, paſſent rapidement, il fera du vent ; ſi elles ſe forment en rond dans le même endroit, le ſoleil les diſſippera lorſqu'elles en approcheront ; ſi elles partent de l'aquilon, du vent ; ſi c'eſt du midi, de la pluie ;

orage, ou tempête, ſi elles partent des deux côtés au ſoleil couchant. Les nues fort noires menacent de donner de la pluie pendant la nuit ſuivante; & le jour d'après, ſi elles partent du couchant; ſi les nues ſont éparſes comme des flocons de laine du côté du levant, il ne pleuvra que trois jours après. Lorſque les nues ſont baſſes, qu'elles touchent preſque la cime des montagnes, c'eſt du froid; ſi, au contraire, le ſommet de ces mêmes montagnes eſt ſans brouillards, il fera beau temps. Lorſqu'on apperçoit une nuée blanchâtre & chargée, ce qui s'appelle un orage blanc, on doit appréhender la grêle; la plus petite nue, quoique le Ciel ſoit ſerein, peut cauſer un orage. Les brouillards qui deſcendent des montagnes, ou qui tombent du Ciel, ou qui s'arrêtent dans les vallées, annoncent du beau temps.

Le feu de nos foyers nous fait auſſi connoître quel temps il fera. S'il eſt pâle & pétillant, c'eſt du mauvais temps. Le champignon qui ſe forme à la mêche des lampes, préſage de la pluie : ſi la flamme voltige, du vent; ſi la lumiere, ou le feu étincellent, ſi on l'allume difficilement, ſi on remarque du feu attaché au cul de la marmite, ſi le feu étant couvert, jette des étincelles, ſi la cendre s'attache au foyer, ſi enfin les charbons ſont éclatants, ce ſont autant de ſignes de pluie.

Les eaux nous indiquent auſſi les temps qui doivent arriver. Lorſque la Mer, quoique tranquille ſur le rivage, rend un certain bruit ſourd, il fera du vent; ſi ce bruit ne ſe fait entendre que par intervalles, du froid, ou de la pluie. Quand, par un temps ſerein, les rivages de la Mer ſont bruyants, violents orages; de même lorſque

la Mer étant tranquille, on y apperçoit des bouteilles d'écumes : ſi on y voit nager le poumon marin, du froid pour pluſieurs jours : ſouvent la Mer s'enfle ſans faire de bruit; ce qui annonce qu'elle renferme des vents, qui cauſeront bientôt la tourmente.

Le bruit qui ſe fait entendre quelquefois dans les montagnes & dans les forêts, eſt une marque de mauvais temps, & auſſi quand les feuilles remuent, quoiqu'il ne faſſe point d'air. Le duvet du peuplier voltigeant, les plumes qu'on voit nager ſur l'eau, le bourdonnement qu'on entend dans les campagnes, ſont autant de ſignes certains de tempêtes prochaines.

Les animaux nous prédiſent auſſi les temps à venir. Le Dauphin folâtrant ſur la Mer tranquille, préſage du vent du côté d'où il vient : ſi, au contraire, la Mer étant agitée, il jette l'eau çà & là. le calme

reviendra promptement. Lorſque le calmar vole; que les coquilles ſe ferment; que le hériſſon ſe couvre de ſable; que les grenouilles croaſſent plus qu'à l'ordinaire; que les rales crient le matin; que les plongeons & les canards ſe nettoient les ailes avec leur bec; que tous les oiſeaux aquatiques courent les uns contre les autres; que les grues ſe hâtent de gagner la terre ferme, & que les plongeons fuient la Mer & les rivieres, c'eſt une marque qu'il fera du vent. Quand les grues ſont ſilencieuſes & volent fort haut, beau temps. Le cri du hibou, pendant la pluie, annonce le beau temps; & ce même cri, pendant le beau temps, annonce la pluie. Les corbeaux faiſant un croaſſement plaintif, & ſe battant les uns contre les autres, prédiſent du vent & de la pluie: s'ils ne croaſſent qu'à demi-voix; ſi la choucas, (*eſpece de corneille*,)

ſe retire fort tard; ſi les oiſeaux aquatiques ſe raſſemblent; ſi les oiſeaux terreſtres crient auprès de l'eau & s'y baignent, ſur-tout les corneilles; ſi l'hirondelle vole ſi près de l'eau, que ſes ailes y touchent; ſi les oiſeaux qui perchent ſur les arbres ſe retirent dans leurs nids; ſi les oies importunent par leurs cris continuels; ſi enfin le héron reſte triſte au milieu des ſables, ce ſont des ſignes de froid.

Non-ſeulement tous les oiſeaux annoncent le mauvais temps, mais auſſi les quadrupedes. Les troupeaux qui bondiſſent & courent laſcivement les uns après les autres; le bœuf, fleurant le Ciel & ſe lechant à contre-poil; le ſale pourceau éparpillant le foin, qui n'eſt point ſa nourriture; la fourmi devenant pareſſeuſe, contre ſon naturel, ou allant çà & là, portant ſes œufs devant elle; enfin les vers ſortant de terre, ſont au-

tant de pronoſtics de mauvais temps (3).

Il eſt certain que le trefle ſemble avoir horreur de la tempête; il hériſſe ſes feuilles, lorſqu'elle eſt prête d'arriver.

Enfin, les vaſes dans leſquels on nous ſert les mêts ſur nos tables, nous annoncent les plus violentes tempêtes, lorſqu'ils laiſſent une ſorte de vapeur ſur le buffet où on les arrange avant que de les ſervir.

FIN.

ÉCLAIRCISSEMENTS ET REMARQUES

Sur l'Hiſtoire de l'Agriculture ancienne.

CHAPITRE PREMIER.

(1) » IL eſt des herbes, dit Pline, *Hiſt. Nat. L.* 8, *chap.* 27, qui guériſſent » les morſures des ſerpents, & auxquel- » les les lézards ont recours, lorſqu'ils » ſe ſont battus contre eux.... La tortue » mange de la ſarriette pour ſe préſerver » du venin de ces mêmes ſerpents : la » fouine, voulant faire la guerre aux rats, » mange de la rue ; elle lui ſert d'anti- » dote contre leurs morſures. »

CHAPITRE II.

(1) Pluſieurs Auteurs rapportent ainſi ce fait. Acca Laurentia, Nourrice de Romulus, étoit dans l'uſage d'offrir, une fois l'an, un ſacrifice aux Dieux,

pour la fécondité des champs, & de ſe faire précéder, dans cette cérémonie, par douze fils qu'elle avoit. Un d'eux étant mort, Romulus, pour tâcher de l'en conſoler, lui promit de le remplacer. Le College des douze freres *Arvaux*, (c'eſt ainſi qu'on les appelloit,) continua donc de ſubſiſter : ils immoloient des victimes, nommées *Ambarrales*, à Bacchus & à Cérès, & portoient, pour marque de leur dignité, une couronne d'épis de bled, & des bandelettes, ou rubans blancs. *Vide Fulgent. de priſco Sermone, & Aul. Gell. lib. 6, cap. 7.* La forme des Prieres que l'on faiſoit dans ces ſacrifices, ſe trouve au chap. 141, *des choſes ruſtiques* de Caton. On conduiſoit trois fois une truie autour du champ, tandis que le Laboureur, couronné de feuilles de chêne, chantoit les louanges de Cérès. La cérémonie ſe terminoit par le ſacrifice de la truie, & par des libations de lait & de vin.

(2) *Et Deos mola ſalſa ſupplicare, atque far torrere*, que je traduits par froment, ou farine de froment cuite, quoique ces expreſſions ſemblent plutôt ſignifier froment, ou farine de froment rôti. Nous ne voyons pas que les Commentateurs aient exactement fixé le ſens de ces

termes ; *far molitum*, *ſalſum & toſtum*, que les anciens mirent, dans la ſuite, ſur la tête des victimes qu'ils immoloient ; d'où eſt venu le terme d'immoler ; *à molendo*, dit Varron ; & cela chez les Romains : car pour ce qui eſt des Grecs, comme le remarque Voſſius, ils jettoient ſur leurs victimes du bled non moulu, mêlé avec du ſel. Mais dans les ſacrifices des fruits de la terre, inſtitués par Numa, dont il s'agit ici, le *far toſtum* étoit-il du pain à peu près pareil au nôtre ? La deſcription que Pline en donne, ne ſemble pas l'annoncer : il paroît qu'on faiſoit d'abord rôtir, ou griller le froment dans des fours, avant que de le broyer, ou que de le moudre, à peu près comme nous faiſons le café. Il ſembleroit encore qu'avant Numa, les Romains mangeoient le froment crud, puiſque Pline dit ici, que cet uſage de faire cuire le froment, paſſa des ſacrifices dans la vie commune. Or, il ne paroît pas probable que les Romains vécuſſent ainſi avant Numa.

(3) C'étoit pour prier la Déeſſe Fourneau, que le froment fut bien grillé. Ces Fêtes, ſelon quelques Auteurs, ſe célébroient le dix-huit de Février ; ſelon d'autres, elles étoient mobiles, & n'avoient point de jours fixes.

(4) Les Fêtes des Limites des Champs ſe célébroient au mois de Février. Les Maîtres de chaque champ dreſſoient des Autels de part & d'autre : on allumoit du feu ; on prenoit des fruits dans des paniers, & on les jettoit ſur ce feu, puis une jeune fille faiſoit des libations de pain & de vin. *Vide Alicar. & Ovid. lib.* 2, *faſt.*.

(5) La Déeſſe *Séia* préſidoit aux bleds ſemés, qui n'étoient point encore levés, ou germés ; enſuite c'étoit la Déeſſe *Ségeſta*, & enfin la Déeſſe *Tutélina*, lorſqu'ils étoient dans la grange. *S. Aug. de Civit. cap.* 9.

(6) Les Commentateurs, & particuliérement le Pere Hardouin, ont recherché, avec beaucoup d'érudition, quelle pouvoit être cette Déeſſe que la Religion défendoit de nommer dans les maiſons, ſans qu'il leur ait été poſſible de la déſigner clairement : les uns prétendent que c'eſt la Déeſſe Tutélina ; les autres, le Dieu Terme.

CHAPITRE III.

(1) Les Auvergnats appellent encore aujourd'hui un joug de terre, & les Bretons, un journal de terre, ce qu'un joug de bœufs en peuvent communément labourer en un jour.

(2) Selon Varron, l'arpent de terre romain contenoit deux cents quarante pieds de long, ſur cent vingt de large, qui font vingt-huit mille huit cents pieds en quarré. Suivant le même Auteur, l'arpent des Gaulois ne contenoit que la moitié de l'arpent romain. Notre arpent françois contient communément cent perches, & la perche dix-huit pieds; ce qui fait mille huit cents pieds : mais cette meſure de l'arpent varie, ſuivant les diverſes Provinces, & même ſuivant les différents cantons de chaque Province.

(3) *Quartarius*, la quatrieme partie d'un conge : le conge contenoit, ſuivant Dioſcorides, dix livres d'eau, poids romain, ou ſix ſeptiers; ce qui revient à cent huit onces de notre meſure; c'eſt preſque cinq pintes. La quarte étoit donc une pinte & un quart : l'hémine ſembleroit revenir à peu près à notre demi-ſeptier.

(4) Pilumnus, ou Pilon, inventa la maniere de piler, ou broyer le froment; il étoit honoré, pour cette raiſon, des gens de la campagne. Fabius tire ſon nom des feves; Lentulus, des lentilles; Cicéron, des pois chiches, en latin *cicer*, & non point, comme quelques-uns l'ont cru, de ce qu'il avoit la marque d'un pois au viſage.

(5) C. Junius Bubulcus, deux fois Conſul, enſuite Dictateur, puis Général de la Cavalerie Romaine, deſcendoit de cette famille.

(6) » La *confarréation* étoit une ſolemnité qui s'obſervoit principalement dans » les Mariages, en prononçant certaines » paroles en préſence de dix témoins, & » en faiſant un ſacrifice ſolemnel, où l'on » offroit un pain fait d'une eſpece de froment, nommé *far.* » *Ulp. tit.* 9, *inſt. Vide etiam Dionyſ. Halicarn. lib.* 2.

Tribus modis contrahebatur conjugium; uſu farreatione, coemptione. Voſſ. etymol. verbo far; c'eſt-à-dire, qu'outre la confarréation, il y avoit deux autres manieres de faire les Mariages chez les anciens: l'une, lorſqu'une fille avoit habité quelque temps avec un homme, dans la vue du Mariage; & l'autre, lorſque le mari donnoit à la femme quelques pieces de monnoies, ſeulement pour la forme, elle étoit cenſée achetée.

Cet ancien uſage de la *confarréation* ſemble avoir paſſé juſques dans le Chriſtianiſme; on le pratiquoit encore il n'y a pas vingt-cinq ans, dans certains Dioceſes: ceux qu'on venoit de marier, rompoient enſemble le gâteau au pied des Autels, & buvoient un coup en préſence du

Prêtre ; c'étoit la derniere cérémonie du Mariage, preſcrite dans les anciens Rituels ; elle a été ſupprimée des nouveaux. Je n'en rapporterai point ici le ſingulier protocole.

(7) » Quiconque négligeoit ſon champ, » n'avoit pas ſoin de le labourer & de le » ſarcler, ou bien abandonnoit ſon arbre, » ou ſa vigne, étoit puni par le Cen- » ſeur. » *Gell. lib.* 7, *cap.* 12. Cette ſorte de punition du Cenſeur, ſelon pluſieurs Auteurs, n'étoit cependant point une flétriſſure : celui qui la recevoit, en étoit quitte pour un peu de confuſion ; il étoit ſimplement, ce qu'on appelle noté. *Vide Cicer. pro Cluentio, & Val. Max. lib.* 2, *cap.* 9.

(8) Caton, dans la Préface *de Re ruſtica.*

(9) *Vide Non. Marcell. de proprietate Sermonum, cap.* 1, *num.* 204.

(10) » Les Oſques, (anciens Peuples » qui ont habité une partie de la Campa- » nie en Italie,) appellent amendes, » une ſorte de peine pécuniaire.... La » plus grande des amendes étoit de trois » mille vingt ſols ; (ce que le P. Har- » douin évalue cent vingt livres ſeize ſols » de notre monnoie,) parce qu'on ne » pouvoit autrefois condamner perſonne

» à une plus forte amende, qu'à celle de » trente bœufs & deux brebis; un bœuf » étoit eſtimé cent ſols, & une brebis dix » ſols. » *Feſtus verbo multa.*

(11) Avant les Romains les Grecs, & particuliérement les Athéniens, marquoient leurs monnoies d'un bœuf. Pline, *liv.* 34, *chap.* 6, prétend que ce fut le Roi Servius qui, le premier, la fit ainſi marquer chez les Romains. Macrobe veut que ce fut Janus.

(12) *Ex tabula VII. cap.* 2. *Qui frugem aratro quæſitam furtim nox pavit, ſecuitque, ſuſpenſus Cereri necator : Imbubes Prætoris arbitrio verberantur, noxiamque duplione decernito.*

(13) Suivant Feſtus, les Tribus furent ainſi diviſées par Servius : il n'y en avoit d'abord que trois ; dans la ſuite ils augmenterent juſqu'au nombre de XXXV.

(14) *Nec pudor in ſtipula placidam cœpiſſe quietem,*
Et fenum capiti ſuppoſuiſſe ſuo.

Ovid. l. 1, faſ. de lat. œro.

Aſpice de canna ſtraminibuſque domum,
In ſtipula placidi capiebant munera ſomni;
Et tandem ex illo venit in aſtra toro.

Id. l. 3, faſt. de Romulo.

(15) Récompenſe dont on vient de parler dans le Chapitre précédent.

(16) On ſacrifioit un chien roux à la canicule, parce qu'on croyoit cette conſtellation très-nuiſible aux froments, comme on le verra ci-après, chap. 29. Pline rapporte que l'époque de ce ſacrifice étoit ainſi marquée ſur les regiſtres des Pontifes : *Augurio canino agendo dies conſtituantur, priuſquam frumenta vaginis exeant, & antequam in vaginis perveniant ;* que le ſacrifice du chien ſe faſſe avant que les épis ſortent du fourreau : c'eſt-à-dire, prenez ſi bien votre temps pour faire le ſacrifice du chien, que les froments ne ſoient point encore en épi, *priuſquam frumenta vaginis exeant ;* parce que ſi vous attendez qu'ils ſoient ſortis de leur enveloppe, de leur fourreau, la canicule pourroit les frapper, les détruire, les faire rentrer dans le fourreau ; c'eſt donc avant que ce malheur arrive, que le ſacrifice doit être fait, *antequam vaginis perveniant.* Dupinet a ainſi traduit ce paſſage : *Que le ſacrifice des chiens ſe faſſe toujours avant que le froment ſorte de la gaine, & avant qu'il ſe rengaine.*

(17) L'ancien ſol romain revient environ à dix deniers, monnoie de France. Le boiſſeau romain étoit à peu près égal au boiſſeau françois : celui de Paris doit

avoir, ſuivant l'Ordonnance de 1669, huit pouces deux lignes & demie de haut, ſur dix pouces de large, ou de diametre, d'un fût à l'autre. Le *modius*, ou boiſſeau romain, meſure de choſes ſeches, contenoit la troiſieme partie d'une *amphore*; l'*amphore* contenoit quatre-vingt livres peſant d'eau; par conſéquent, le boiſſeau en contenoit vingt-ſix livres & demie, & un ſixieme peſant : la livre romaine n'étoit que de dix onces & demie.

(18) Ainſi nommée, parce que ce fut par-là que ſortirent les trois Horaces.

(19) L'an de Rome CCC. XLV.

(20) Ce triomphe de Lutius Métellus arriva l'an de Rome DC. IV. Il avoit pris, ſur les Carthaginois, cent quarante-deux éléphants, qui ſervirent dans la ſuite, comme le dit Pline, *liv.* 8, *ch.* 6, à donner un ſpectacle au Peuple dans le Cirque. Polybe parlant de la fertilité & de l'abondance de la Gaule, en deçà des Alpes, par rapport aux Romains; & Tranſalpine, à notre égard, du temps de Caton, dit, qu'alors le médimne de froment de Sicile, (*ſix boiſſeaux de Paris, ſuivant Budée,*) ſe vendoit quatre oboles; (l'obole *valoit quinze deniers de notre monnoie;*) le médimne d'orge, deux oboles; le métrete de vin, auſſi deux oboles : (*le métrete,*

métrete, meſure attique, contenoit environ trente pintes de Paris.) Cette Gaule Tranſalpine eſt aujourd'hui la Lombardie, le Piémont, le Milanois, &c.

(21) » C. Licinius Stolon ayant fait » une Loi, qui défendoit de poſſéder plus » de cinq cents arpents de terre, en ac- » quit mille arpents. Pour cacher ſon cri- » me, il émancipa ſon fils, & en mit la » moitié ſur ſa tête. Accuſé par M. Pom- » pilius Lœnàtus, il fut le premier con- » damné par ſa propre Loi, & fit voir » qu'il ne faut preſcrire aux autres, que » ce qu'on a deſſein d'exécuter ſoi-mê- » me. » *Valer. Max. lib.* 8, *cap.* 6. Selon Livius, Stolon fut condamné à payer mille pieces de cuivre, que le P. Hardouin évalue quatre cents livres de notre monnoie : ceci arriva l'an de Rome CCC. XVII.

(22) Quoiqu'il fût permis aux Sénateurs & autres Grands de Rome, de poſſéder cinq cents arpents de terre, Manius n'en voulut jamais avoir que ſept arpents, comme les Plébéiens, penſant qu'il étoit contraire au bien public, de ne pas ſe contenter de ce qu'on laiſſoit aux autres. *Vide Valer. Max. lib.* 4, *cap.* 3.

(23) Ces quatre arpents de terre étoient

ſitués au-delà du Tibre, entre ce qu'on appelle la Vigne de Médicis, & le Mole d'Adrien, ou le Château Saint-Ange ; on appelle aujourd'hui ce même champ, *i prati :* Cincinnatus fut Dictateur, l'an de Rome CC. XCVI.

(24) » Celui-ci eſt le premier de la fa-» mille des Catons ; il ſe diſtingua beau-» coup dans la Charge de-Cenſeur : il eſt » auſſi très-connu par ſes victoires, & » plus encore par ſon profond ſavoir ; il » a laiſſé d'excellents Ecrits ſur toutes » ſortes de ſujets : c'étoit, de l'aveu de ſes » Contemporains, le plus habile Culti-» vateur qu'il y eut. » *Pline, Hiſt. Nat. l.* 14, *cap.* 4.

(25) Varron lui-même nous en inſtruit dans ſon premier Livre des choſes Ruſtiques : » Je penſe, dit-il, qu'il faut ſe » hâter ; car ſi l'homme, comme l'on » dit, reſſemble aux bouteilles qui s'éle-» vent ſur l'eau, c'eſt ſur-tout dans la » vieilleſſe. Ma quatre-vingtieme année » m'avertit qu'il eſt temps de plier ba-» gage.....

CHAPITRE IV.

(1) La pratique & l'expérience ſont les maîtres des Arts ; on n'apprend rien ſans faire des fautes : *uſus & experientia*

dominantur in artibus; neque eſt ulla diſciplina in qua non peccando diſcatur. Varron, lib. cit. cap. 1.

CHAPITRE V.

(1) Pline a extrait ce qui ſuit de la Préface de Caton, & de pluſieurs autres endroits de ſes choſes Ruſtiques.

(2) » Caton expoſant les différents dé-
» grés d'utilité des biens de la campagne,
» dit Varron, les diviſe en neuf claſſes :
» il met dans la premiere les vignes qui
» rapportent beaucoup de bon vin ; dans
» la ſeconde, les jardins bien arroſés ;
» dans la troiſieme, les plants de ſaules ;
» dans la quatrieme, les oliviers ; dans la
» cinquieme, les prés ; dans la ſixieme,
» les terres à froment ; dans la ſeptieme,
» les bois taillis ; dans la huitieme, les
» plants d'arbres ; & dans la neuvieme,
» les forêts de chênes, pour nourrir les
» truies... Tout le monde n'eſt pas d'ac-
» cord à cet égard, ajoute Varron ; plu-
» ſieurs donnent la préférence aux prés,
» & je ſuis de leur avis. » *Livre* 1, *chapitre* 7.

(3) Un pere de famille doit être très-empreſſé de vendre & non pas d'acheter. *Caton*, *liv.* 1, *chap.* 2 ; & un peu auparavant il avoit dit, qu'il vende l'huile, le

vin, le froment qu'il a de trop; qu'il vende des bœufs, des veaux, &c.

(4) Caton exprime ainſi cette maxime: *Prima adoleſcentia patremfamiliæ agrum conſerere ſtatim oportet: ædificare diu cogitare oportet: conſerere cogitare non oportet: ſed facere. Ubi ætas conceſſit ad annos* XXXVI, *tùm ædificare oportet, ſi agrum conſitum habeas. De re Ruſtica, cap.* 4.

(5) — *Hæc ſignificat fabula,*
Dominum videre plurimum in rebus ſuis.
Phæd. l. 2, Fab. 8.

Phedre, ſur ce ſujet, dit fort élégamment;

Il n'eſt pour voir, que l'œil du Maître.
La Fontaine.

CHAPITRE VI.

(1) Il ſemble, comme l'a remarqué le P. Hardouin, que Pline ait eu en vue, par tout ce qu'il vient de dire ci-deſſus, de déſapprouver Virgile dans ce qu'il rapporte du ſentiment des anciens ſur les ſignes auxquels on reconnoît les diverſes qualités des terres. Pour mettre à portée d'en juger, voici l'extrait du Poëte: » Les terres, dit-il, qui exalent » de légeres vapeurs, qui rendent & re» çoivent aiſément l'humidité, ſont très-

» propres pour les vignes. Les anciens
» bois eſſartés, qui n'ont rien produit
» pendant pluſieurs années, ſont des fonds
» généralement fertiles, ainſi que ceux
» qui paroiſſent toujours remplis d'her-
» bes : les terres humides en pouſſent de
» fort grandes ; & l'on peut dire qu'elles
» en produiſent trop. On eſt aſſuré
» qu'une terre eſt graſſe, lorſqu'en la ma-
» niant, elle ne ſe réduit point en pouſ-
» ſiere, & qu'elle s'attache aux mains
» comme de la poix. Voici de quelle ma-
» niere vous pourrez connoître ce qui eſt
» propre à chaque terroir : examinez d'a-
» bord ſi la terre eſt meuble, ou bien ſi
» elle eſt extrêmement ſerrée, ou com-
» pacte ; l'une eſt favorable à Cérès, &
» l'autre à Bacchus. Lorſque la terre eſt
» plus que ſuffiſante pour remplir le foſſé
» dont on l'a tirée, c'eſt une marque
» qu'elle eſt ſerrée : attendez-vous à y
» voir des mottes dures & épaiſſes, & à
» n'y tracer des ſillons qu'à force de
» bœufs. La terre qui rouille la charrue,
» lorſqu'on la laboure, eſt mauvaiſe ; ſa
» légéreté, ou ſa peſanteur, ſe connoiſ-
» ſent au poids : celle que les torrents
» raſſemblent dans les vallons, eſt très-
» fertile.

» Les terres rudes, dont le fond n'eſt

» que du tuf, ou de la craie, rongée par
» les ſerpents, ſont propres aux vignes,
» ainſi que celles où il croît de la fougere,
» ſi nuiſible au labourage; elles ſont des
» plus abondantes en raiſins : on y re-
» cueille un vin qui mérite d'être verſé
» dans des coupes d'or. Une terre d'un
» gout ſalé & amer, n'eſt nullement pro-
» pre pour le froment : les labours ne
» ſauroient l'adoucir; les vignes & les
» arbres fruitiers y dégénerent toujours;
» les côteaux ſont des terres rudes & ſté-
» riles. »

Quæ tenuem exalant nebulam, famoſque volucres,
Illa tibi læti intexet vitibus ulmos....
Aut unde iratus ſilvam devexit arator,
Et nemora evertit multos ignara per annos.....
Quæque ſuo viridi ſemper ſe gramine veſtit.....
Humida majores herbas alit ipſaque juſto
Lætior.....
Pinguis item quæ ſit tellus, hoc denique pacto
Diſcimus; haud unquam manibus jactata fatiſcit:
Sed picis in morem ad digitos, lateſcit habendo....
Nunc quo quamque modo poſſis dignoſcere dicam:
Rara ſit, an ſupra morem ſi denſa, requiras:
Altera frumentis quoniam favet altera Baccho,
— Sin in ſua poſſe negabunt
Ire loca, & ſcrobibus ſuperabit terra repletis,
Spiſſus ager: glebas cunctantes, craſſaque terga

Expectas, & validis terram proſcinde juvencis....
Quæ ſcabie & ſalſa lædit rubigine ferrum.....
Quæ gravis eſt, ipſo tacitam ſe pondere prodit :
Quæque levis.....
At quæ pinguis humus.....
..... Huc ſummis liquuntur rupibus amnes,
Felicemque trahunt limum.....
Et Toſus ſcaber, & nigris exeſa Chelydris Creta...
Et filicem curvis inviſam paſcit aratris,
Hic tibi prævalidas olim, multoque fluentes
Sufficit Baccho vites : hic fertilis uvæ,
Hic laticis, qualem pateris libamus & auro....
Salſa autem tellus, & quæ perhibetur amara
Frugibus infelix : ea nec manſueſcit arando,
Nec Baccho genus, aut pomis ſua nomina ſervat...
Difficiles primum terræ, colleſque maligni.

Extract. ex lib. 1 & 2. Georg.

(2) Pline blâme ce propos vulgaire de ſon temps, qui étoit paſſé en proverbe, & qui ſe trouve dans Ovide : les vents ne ſoufflent que ſur les choſes élevées : *Perflare altiſſima ventos. Lib.* 2, *de remedio amoris.*

(3) » Trémellius a fauſſement cru, dit » Columelle, *liv.* 2, *chap.* 1, que la ter- » re, notre mere commune, étant parve- » nue, ainſi que les femmes, dans un » âge avancé, devenoit inhabile à engen- » drer. »

(4) Théophraſte en donne de bonnes raiſons : c'eſt un fait d'ailleurs tellement prouvé par l'expérience, qu'il eſt ridicule à Pline de le critiquer. Il y a tout lieu de croire que ſa critique tombe ſur ce qu'un tel amendement eſt, pour ainſi dire, impraticable, tant il eſt fatigant & diſpendieux. Cependant l'Académie des Sciences de Bordeaux a propoſé, l'année derniere 1764, un prix, dont le ſujet eſt, *quels principes on doit ſuivre dans le mêlange des terres, pour les rendre fertiles;* ſujet ſur lequel cette Académie ſe plaint, que perſonne de ceux qui ont concouru, ne lui ont rien préſenté de ſatisfaiſant.

(5) Il ne paroît pas que nous ayons de lumieres plus étendues que les anciens, ſur la connoiſſance de la nature de divers terroirs. La compoſition trop variée de la terre, continue de mettre en défaut nos prétendus Cultivateurs Phyſiciens, ſur les diverſes modifications que lui fait éprouver l'eſprit univerſel, cet acide vitriolique & primitif, ainſi que le définiſſent les Chymiſtes, qu'ils prétendent être le premier principe de tout. Ils ne peuvent réduire l'immenſe variété de la contexture de la terre, plus ou moins propre à recevoir la matiere univerſelle fécondan-

te, telle qu'elle ſoit, à un certain nombre de genres fixes, aiſés à diſtinguer. On n'apperçoit clairement que les deux extrêmes, c'eſt-à-dire, la compoſition apparente des terres, incapables de retenir le nitre univerſel, & de celles qui le retiennent avec excès. Les terres qui ne contiennent que du ſable & des pierres, ſont l'un de ces extrêmes; celles qu'on appelle vulgairement limonneuſes, ſont l'autre extrême : le premier eſt ſans remede; il eſt aiſé d'en apporter au ſecond: c'eſt le même défaut que celui des terres d'Egypte, après les débordements du Nil; on eſt obligé d'y mettre du ſable pour les rendre fertiles. Ce remede a été propoſé de nos jours, comme une découverte; mais malheureuſement nous manquons de terres ſur leſquelles on puiſſe l'appliquer.

Le Laboureur ſera preſque toujours réduit à juger qu'une terre eſt plus, ou moins fertile qu'une autre, par la ſeule comparaiſon de ſes productions : celle de la plus fertile ſont toujours, & plus vigoureuſes, & plus abondantes que celles d'une terre moins fertile.

On ne connoît point de cauſe ſpécifique de la fécondité : l'air, les pluies, la chaleur du ſoleil y contribuent; mais ils

n'en ſont point la ſeule ſource : leurs influences ne fertiliſent jamais une terre naturellement ſtérile ; elles ne produiſent point un effet égal ſur toutes ſortes de terres : les moiſſons ſont plus abondantes dans l'une, que dans l'autre, quoique ſous le même climat, dans la même température, & cultivées avec le même ſoin.

Le Cultivateur apperçoit, que l'eau qui arroſe la terre, fournit aux plantes la plus grande partie de leur nourriture, puiſqu'elles en contiennent une très-grande quantité. L'herbe qu'on coupe, & que le ſoleil deſſeche, devient ſept, ou huit fois plus légere qu'elle ne l'étoit étant verte : les parties aqueuſes s'en évaporent ; il ne reſte plus que les parties ſolides, qui n'ont pu être fournies que par une ſubſtance pareillement ſolide, contenue dans la terre. Il ne ſert à rien d'appeller, avec les Chymiſtes, cette ſubſtance, terre élémentaire, parties ſalines, ſubſtance onctueuſe, ſubtile & ſoluble, à laquelle l'eſprit univerſel, ſecouru de l'eau, donne le jeu néceſſaire pour la végétation. Qui pourra jamais connoître le phyſique de ces parties ?

Vu que chaque eſpece de plantes céréales & autres, exigent une terre qui

leur convienne, on a propoſé de nos jours, d'avoir recours à l'analyſe chymique de diverſes terres & de diverſes plantes, eſpérant que les terres & les plantes qui donneroient le plus de parties eſſentielles analogues, devoïent être celles qui ſe convenoient réciproquement le mieux; efforts inutiles.

La terre n'eſt point une ſimple matrice, comme il plaît à quelques Phyſiciens de l'imaginer : elle contient des parties, douées de qualités inhérentes, ſans leſquelles les ſubſtances environnantes, & qui s'y dépoſent, ne ſerviroient à rien pour ſa fécondité.

La ſaine phyſique eſt forcée de convenir, que les myſteres du regne végétal ſont de la plus profonde obſcurité. L'examen des plantes ne fournit rien de lumineux ſur l'enſemble de leur organiſation; on les a comparées aux animaux : *leur organiſation ſi différente, & leur méchanique ſi peu reſſemblante, ont été ſouvent réduites à la même forme*, pour me ſervir des termes d'un grand Naturaliſte : on étoit perſuadé que la ſeve circuloit dans les plantes, à peu près comme le ſang circule dans les animaux : cette circulation de la ſeve ſembloit autrefois preſque démontrée; à préſent on la croit impoſ-

ſible, & on ne veut plus admettre que *ſon mouvement alternatif d'aſcenſion & de deſcenſion.*

Que conclure de tout ceci, ſi ce n'eſt qu'il n'eſt point de ſyſtême à l'abri des révolutions, & que le plus en vogue eſt preſque toujours le dernier imaginé pour détruire ceux qui l'ont précédé? Les Phyſiciens des ſiecles futurs pourroient bien ne rien voir dans les plantes, de tout ce que ceux de nos jours y découvrent ſi clairement. Peut-être, diront-ils à leur tour, que leurs prédéceſſeurs ſe ſont mal ſervis du flambeau de l'expérience : je me flatte qu'on ne trouvera pas cette digreſſion étrangere à mon ſujet, puiſqu'elle tend à faire voir que l'expérience locale eſt preſque l'unique moyen que l'on ait de connoître les diverſes qualités des terres, & que nous ne ſommes pas plus avancés, à cet égard, que les anciens.

(6) — *Laudato ingentia rura*
Exiguum colito.

Nec dubium quin minus reddat laxus ager non recte cultus, quàm anguſtus eximiè. Col. lib. 1, cap. 3.

(7) *Agro empto, niſi præſentia domini frequens operibus intervenerit, ut in exer-*

citu cùm abeſt Imperator, cuncta ceſſent officia. Maximeque reor hoc ſignificantem Pœnum Magonem, ſuorum ſcriptorum primordium auſpicatum ſententiis : qui agrum parabit domum vendet : ne malit urbanum, quam ruſticum larem colere : cui magis cordi fuerit urbanum domicilium, ruſtico prædio non erit opus, &c. Colum. lib. 1, cap. 1.

(8) L. Tarius Rufus fut Conſul l'an de Rome DCC. XXVII.

(9) Cent millions de ſexterces reviennent, à peu près, à douze millions cinq cents mille livres de notre monnoie.

(10) Rome dans ſes commencements, ainſi que dans ſa plus grande élévation, ne s'attacha aux progrès de l'Agriculture, qu'autant qu'elle devoit fournir la ſubſiſtance du Peuple à un vil prix : elle ne penſa jamais à faire, des fruits de la terre, un commerce qui pût l'enrichir. La Maîtreſſe du Monde n'avoit d'autres richeſſes que les tributs qu'elle impoſoit aux Nations vaincues ; politique bien différente de celle des Etats actuels, ſuivant laquelle le commerce eſt la baſe des forces. Juſqu'à préſent la France n'avoit point tenté celui des grains ; l'eſſai vient d'en être permis : on a beaucoup écrit pour & contre, ſans rien prouver. L'ex-

périence ſeule peut décider de ſon utilité, ou de ſes déſavantages. Il n'eſt point d'Etat, faiſant ce commerce, qui puiſſe ſervir à la France de piece de comparaiſon exacte, ſi on peut s'exprimer ainſi; toutes choſes ne ſont point égales. Les avantages du commerce des grains ne peuvent donc ſe juſtifier, que par la néceſſité de l'argent; preuve de la néceſſité du commerce en général: d'où il ſuit que ce n'eſt plus la ſomme des vertus qui fait à préſent la force des Puiſſances; il en réſultera, tôt, ou tard, des maux que la raiſon prévoit, & que les paſſions diſſimulent. M. l'Abbé de Mably, qui ſait ſi bien parler le langage des Philoſophes d'Athenes & de Rome, a vivement combattu la fauſſeté de cette maxime: *l'argent eſt le nerf d'un Etat.* Voyez les Entretiens de Phocion, ſeconde édition, page 235.

(11) Atilius Régulus battit d'abord les Carthaginois, ſur mer & ſur terre, & fut enſuite vaincu & pris dans un combat. » Il acquit beaucoup de gloire, dit » Valere Maxime, & eut de grands re- » vers dans la premiere guerre Punique. » Lorſqu'il humilioit la puiſſance de l'in- » ſolente Carthage, par des victoires réi- » térées, il apprit que ſes belles actions

» lui avoient fait continuer le comman-
» dement pour la campagne ſuivante. Il
» écrivit alors aux Conſuls, que l'Eco-
» nome de tout ſon bien, qui conſiſtoit
» en ſept arpents de terre, étoit mort;
» qu'un mercenaire avoit profité de cette
» circonſtance pour lui enlever tous ſes
» inſtruments du labourage; qu'il prioit,
» pour cette raiſon, qu'on envoyât un
» autre Général à ſa place, dans la crain-
» te que ſon champ, reſtant inculte, ſa
» femme & ſes enfants n'euſſent pas de-
» quoi vivre. Auſſi-tôt que le Sénat en
» fut informé, il ordonna que le champ
» d'Atilius fût affermé; que l'on donnât
» des aliments à ſa femme & à ſes en-
» fants, & qu'on lui achetât tout ce
» qu'il avoit perdu. » *Valer. Max. lib.* 4, *cap.* 4.

(12) On pouvoit, les jours de Fêtes, ſuivant Virgile, faire écouler les eaux des champs; les enclore de haies; tendre des filets aux oiſeaux; brûler les épines & laver les brebis.

Quippe etiam feſtis quædam exercere diebus
Fas & jura ſinunt: rivos deducere nulla
Relligio vetuit: ſegeti pretendere ſepem,
Inſidias avibus moliri, incendere vepres,
Balantumque greges fluvio merſare ſalubri.

Georg. l. 1.

» Quoique les Prêtres défendent de » faire des haies les jours de Fêtes, de » laver les brebis, ſi ce n'eſt pour leur » ſanté .... cependant, ſuivant les an- » ciens uſages, tout cela étoit permis: » on pouvoit même piler le bled; faire » des chandelles de ſuif, &c. » *Quamquam Pontifices negant ſegetem feriis ſepiri debere : vetant quoque lanarum cauſa lavari oves, niſi propter medicinam ....., feriis autem ritus majorum etiam illa permittit : far pinſere, faces incidere, candelas ſebare, &c.* Coll. lib. 1. cap. 1.

Selon le même Columelle, Caton a dit, qu'il n'y avoit point de fêtes pour les mulets, ni pour les chevaux, ni pour les ânes : *M. Portius Cato mulis, equis, aſinis, nullas eſſe ferias dixit*, ibid. On peut, les jours de Fêtes, curer les foſſés; raccommoder les grands chemins; couper les épines; bêcher les jardins : *Per ferias vero foſſas veteres tergeri, viam publicam muniri, vepres recidi, hortum fodiri, &c.* Cato, cap. 2.

(13) Il détaille, chap. 4, les ſervices mutuels qu'ils ſe rendront.

CHAPITRE VII.

(1) Le coucher des pléiades arrivoit, du temps de Pline, vers la fin d'Octobre,

& leur lever, vers l'équinoxe du printemps ; il en ſera plus amplement parlé ci-après, chap. 24, note 5 : c'eſt une époque ſouvent répétée dans notre Auteur, que le lever & le coucher de cette conſtellation. Saumaiſe remarque qu'il s'eſt trompé, en diſant ici, que dans la Grece tous les bleds ſe ſemoient au coucher des pléiades, c'eſt-à-dire, que l'on n'y connoiſſoit que des bleds d'hiver ; erreur dans laquelle Pline eſt tombé, pour avoir donné un ſens trop étendu au paſſage d'Héſiode, qu'il rapporte ci-après, chapitre 24, où ce même Héſiode ne prétend pas parler de tous les bleds, lorſqu'il dit qu'ils ſe ſement au coucher des pléiades, mais ſeulement des plus eſſentiels à la vie des hommes ; ce qui n'empêchoit pas qu'on n'y connût des bleds de printemps.

(2) *Alica*, eſpece de froment, avec lequel les anciens faiſoient une bouillie, auſſi appellée *alica*, dont il ſera parlé ci-après.

(3) Ce fourrage étoit le même que le nôtre, ou ce que nos Laboureurs appellent, dans quelques Provinces, de la dragée : ce ſont pluſieurs grains ſemés enſemble, comme de l'avoine & de la veſce, du ſeigle & des pois gris, dont on nourrit les chevaux.

(4) Ce légume vient difficilement, ſur-tout s'il ſurvient de fortes pluies après qu'il eſt ſemé. *Théoph.*

(5) Les anciens, dit Columelle, faiſoient du pain avec le millet, qu'on pouvoit manger tout chaud, ſans qu'il incommodât. *Liv.* 2, *chap.* 9.

(6) Les feves qui n'ont qu'une tige, ſont les feves grecques, ou romaines, que nous appellons feves de marais; nos feves ordinaires, ou haricots, en ont pluſieurs.

(7) L'ers eſt une eſpece de veſce.

(8) Le Péloponeſe étoit une preſqu'iſle de l'ancienne Grece, à préſent la Morée, Province de la Turquie en Europe.

(9) Olyra, eſpece de bled dont parle Homere, & qu'on donnoit de ſon temps aux chevaux. *Voyez ci-après la note* 1 *du chap.* 8.

(10) On croit communément que c'eſt le bled blanc de Dauphiné : il ſera plus particuliérement parlé des différentes eſpeces des bleds dans le Chapitre ſuivant.

(11) Ce qui prouvoit la bonté du froment de Béotie étoit, que les Gladiateurs n'en mangeoient que trois demi-ſeptiers, dans le temps qu'il leur en falloit ſept ſeptiers de celui des autres cantons. *Theoph. lib.* 8, *Hiſt. cap.* 4.

(12) Les Iſles Balcaires s'appellent aujourd'hui les Iſles Majorques & Minorques.

(13) Nous nommons cette boiſſon de la biere, & les Eſpagnols *cerveza.*

(14) Pline paroît plutôt ſe tromper ici, que Columelle, qui, à la vérité, ne donne point dans le merveilleux de ce froment de trois mois. Voici ce qu'il en dit : *il n'y a point de froment de trois mois par ſa nature ; celui qu'on ſeme en automne, eſt beaucoup plus fécond*, liv. 2, chap. 9. Columelle rapporte ſimplement un fait confirmé par l'expérience, qui eſt, que le froment ſemé au printemps, eſt le même que celui ſemé en automne, avec cette ſeule différence que ce dernier produit une récolte bien plus abondante & d'une meilleure qualité. Les bleds de trois mois ſont très-connus, dit Théophraſte, *lib.* 8, *Hiſt. cap.* 4 ; mais ils ſont légers, peu féconds, & ne produiſent qu'un ſeul tuyau fort mince. Ce bled de trois mois répond à notre bled de Mars, dont il plait à quelques Botaniſtes de faire une eſpece particuliere, ſous le nom de *triticum vernum.*

(15) Un grain de froment de la Bactriane, ſelon Théophraſte, étoit auſſi gros qu'un noyau d'olive.

(16) *Ptiſana*, ſorte d'aliment des anciens, fait avec différents grains, dont on enlevoit l'écorce. La tiſane, proprement dite, ne ſe faiſoit qu'avec de l'orge, & reſſembloit, à peu près, à ce que nous appellons orge mondé; ce mot eſt formé d'un verbe grec, qui ſignifie ôter l'écorce : il ne ſert, en notre Langue, que pour déſigner divers breuvages qu'on donne aux malades. Je ſuis forcé de m'en ſervir, ne connoiſſant pas de terme françois qui puiſſe exprimer cet ancien mêts, non plus que celui qu'ils nommoient *polenta*. Nous n'avons, pour les déſigner, que le mot générique *fromentée*, qui exprimeroit bien mal ce que nous appellons biſcuits, flamiches, échaudées, poupelains, ratons & autres pieces de pâtiſſerie, auxquelles la tiſane, & ſur-tout la *polenta* des anciens avoient quelque rapport.

(17) Dans les premiers temps, la récompenſe des Gladiateurs, qui remportoient la victoire, étoit de l'orge. Dans la ſuite il n'y eut que les novices, ceux qui n'étoient pas encore habiles en tout genre d'eſcrime, qui furent obligés de s'en nourrir : il fut permis de manger du froment aux Gladiateurs, qui avoient publiquement donné des preuves de leur

capacité, en préſence des Tribuns. *Vide Viget. lib.* 1, *cap.* 3.

(18) La *polenta*, ancien mêts des Grecs, n'étoit point tout-à-fait ce que nous appellons du grueau, farine d'orge, ou d'avoine ſéchée au four, dont on ſépare le ſon ſans bluteau. On voit ici que la *polenta* ſe préparoit tout autrement; celle des anciens ne ſe faiſoit qu'avec de l'orge. Columelle prétend que c'étoit la nourriture des Eſclaves chez les Grecs.

(19) On ne donnoit point alors d'avoine aux chevaux : elle n'étoit pas même connue en Italie; on ne les nourriſſoit qu'avec de l'orge.

(20) Quoique l'amidon fût un mêts étranger à l'Italie, il y étoit cependant connu du temps de Caton, puiſqu'il donne la maniere de le faire. L'amidon ne ſert plus chez nous qu'à blanchir le linge, à faire de la poudre pour les cheveux, & à quelques autres uſages.

(21) Les anciens ſe ſervoient de farine d'orge pour les maux d'oreilles.

(22) Il paroîtroit ſingulier à nos Laboureurs de leur propoſer de labourer à bras un champ, deſtiné à ſemer de l'orge. Cette maniere de cultiver, la premiere, & la meilleure de toutes, n'étoit cependant point entiérement abandonnée

des Romains, pour des plantes céréales, aſſez communes, quoiqu'elle puiſſe à peine avoir lieu parmi nous, pour les plantes potageres, parce qu'elle demande un plus grand nombre d'hommes, que nous n'en avons à y employer. L'Italie n'étoit pas plus peuplée du temps de Pline, que la France ne l'eſt aujourd'hui; mais ce que nous appellons Peuple, étoit plus nombreux chez les Romains, que chez nous : ceux-ci cultivoient la terre; ils y employoient d'ailleurs une multitude d'Eſclaves, & ceux mêmes d'entr'eux qui, pour quelques crimes, étoient condamnés aux fers, comme on a pu le remarquer ci-deſſus, Chapitre 3; uſage blâmé de notre Auteur, parce que ces derniers faiſoient de mauvaiſe beſogne. Si on conſulte la Nature, on verra que l'homme n'avoit aucun beſoin du ſecours des animaux, pour ſe procurer la ſubſiſtance; que ſes bras ſeuls, aidés d'un ſimple hoyau, lui ſuffiſoient pour labourer la terre; que c'étoit & que ce ſera toujours le meilleur moyen de la rendre féconde. On ne trouva dans le Pérou, lors de ſa découverte & de ſa dévaſtation, ni bœufs, ni charrues. Les anciens habitants des Canaries cultivoient avec leurs bras; ceux de la Gambra, du Séné-

gal & autres, continuent le même uſage. Qui peut donc avoir engagé des hommes à appeller à leurs ſecours des machines, des forces étrangeres ? Le progrès des Arts, dira-t-on, qui leur a fourni ces moyens de diminuer leurs peines, en adouciſſant leurs travaux ; c'eſt tout le contraire : ils ont été accablés par ce progrès des Arts ; il leur a fallu travailler la terre, & pour eux, & pour ceux que ces Arts en ont détachés. Une famille qui n'auroit qu'à cultiver un champ avec ſes bras, pour ſe procurer la ſubſiſtance, jouiroit du ſort le plus heureux : mais laiſſons là cet état trop agréable, pour ne pas paroître une chimere. Admettons qu'il eſt dans l'ordre des premiers principes de l'état ſocial, qu'on ait attaché un certain nombre de ſes membres à des Arts devenus néceſſaires : il n'en ſera pas moins vrai, que la contagion des Arts ſuperflus y a introduit le plus grand déſordre. Quelle ſtupidité, diront les Sectateurs des mœurs & du langage du ſiecle, de ne pas convenir que les Arts ſuperflus traînent le bonheur à leur ſuite ! Les voilà donc perſuadés que des beſoins, des maux réels, ſont des agréments & des plaiſirs ; que c'eſt avec juſtice qu'une foule d'hommes de toutes eſpeces de

Sciences, d'Arts & de Métiers, datent de ſupériorité, à proportion que leur talent eſt plus frivole, & prétendent qu'ils ne doivent manquer de rien, duſſent les malheureux enfants de la terre, périr de fatigues & de miſeres.

CHAPITRE VIII.

(1) Selon notre Auteur, il y avoit trois eſpeces de froment en Italie, le *far*, le *ſiligo* & le *triticum*. On a cru que le *far* étoit le froment rouge, c'eſt-à-dire, celui dont l'écorce eſt plus dorée que celle des autres froments, & dont l'épi étoit barbu. Quant à cette barbe, ou arête des épis, elle ne peut conſtater ſurement aucune eſpece de froment. L'expérience a fait connoître qu'un froment barbu, ſemé dans un autre terroir que celui où il a cru, devient non barbu : on a traduit le terme de *ſiligo*, par *bled blanc*, & celui de *triticum*, par *froment commun*. On ne voit d'autre fondement de ces dénominations françoiſes, que la volonté de quelques Botaniſtes, auxquels il a été impoſſible de s'aſſurer que ces eſpeces de bled françois, ſi elles ſont effectivement différentes, ſoient les mêmes que celles des Romains. Les plantes de froment ſe reſſemblent parfaitement, & il n'en eſt peut-

peut-être que d'une ſeule eſpece qui varie, ſuivant les différentes terres qui la produiſent. Il n'y a qu'une eſpece de froment, peu connue en France, qui ſoit bien diſtincte du froment ordinaire; celle du bled de miracle, ou qui porte pluſieurs épis au bout de la même tige, *triticum ſpica multiplici*, dont Pline ne parle point.

Quant à l'*arinca*, que notre Auteur dit être une ſorte de froment particulier à la Gaule, on a cru que c'étoit ce que nous appellons épeautre.

Les froments de la Grece & autres Pays étrangers, par rapport à l'Italie, étoient auſſi, dit encore Pline, de trois eſpeces, le *zéa*, l'*olyra* & le *tiphe* : il nous apprend ici que le *zéa* étoit le *far* des Romains; & il a dit, Chapitre précédent, que l'*olyra* étoit la ſeconde eſpece de froment d'Egypte; reſte à ſavoir ſi le *tiphe* étoit le *triticum*. On a prétendu que ces trois eſpeces de bleds, tant grecs, qu'égyptiens, étoient des eſpeces d'épeautres, qui tiennent le milieu entre le froment & l'orge. Quoi qu'il en ſoit, vu toutes ces incertitudes, j'ai cru qu'il étoit plus convenable de conſerver, dans cette traduction, les noms propres des bleds grecs, ou romains, que de les

traduire au haſard, comme on a fait juſqu'à préſent; d'autant mieux qu'il eſt vraiſemblable que les anciens n'avoient, ainſi que nous, qu'une ſeule eſpece de froment, variée ſuivant les divers terroirs & climats qui le produiſoient. Nous ne prétendons pas nous oppoſer ici à ceux qui ſuivent le ſentiment de Pline, ſur la diverſité des eſpeces de froments, comme l'a fait un des plus célebres Auteurs Ruſtiques de nos jours, dans ſes Eléments d'Agriculture, tom. 1, p. 235. Nous oſons ſeulement avancer qu'il y a plus d'expériences pour l'unité d'eſpece de froment, que contre.

(2) Parce que c'étoit avec cette ſorte de froment appellé *zéa*, que ſe faiſoit l'*alica*, comme il ſera dit ci-après, Chapitre 2; ce mêts paſſoit pour exquis : les Courtiſannes en étoient ſi friandes, qu'elles en préféroient un plat à de l'argent; ce qui les fit appeller *alicaries*.

(3) Dans la ſuite, la ſuperſtition étant augmentée, on immola des victimes vivantes dans les ſacrifices qu'on faiſoit pour les jours de la naiſſance.

Ara caſtis
Vincta verbenis avet immolato
Spargiet agno.

Horat. l. 4, Od. xi.

(4) *Sed tener ac niveus mollique ſiligine factus*
Servatur domino.....

Juven. Saty. 5.

C'eſt-à-dire, que le meilleur & le plus beau pain ſe faiſoit avec cette ſorte de froment appellé *ſiligo*, ou, ſi l'on veut, bled blanc. Columelle dit qu'on doit s'attacher à ſemer une eſpece de froment appellé *robus*, parce qu'il eſt plus peſant & plus blanc que les autres; il ne donne que le ſecond rang au *ſiligo*, dont le principal mérite étoit de faire du pain très-léger.

CHAPITRE IX.

(1) Le boiſſeau romain, ſuivant Feſtus, contenoit ſeize ſeptiers : le ſeptier répond à notre litron ; il en faut pareillement ſeize pour faire le boiſſeau françois. Cette meſure, ſuivant l'Ordonnance de 1669, doit être haute de trois pouces & demi, ſur trois pouces dix lignes de large. Voyez ci-deſſus, chap. 3, note 17.

(2) Il ſera parlé de ce pain ci-après, chap. 11, note 3.

CHAPITRE X.

(1) Les ouvriers en cuivre & les Fondeurs, ſe ſervent de farine, mêlée avec de l'argille, pour faire leurs modeles ; &

les Papetiers font de la colle avec de la farine.

(2) Il eſt dit ci-deſſus, Chapitre 7, que le boiſſeau de froment de la Gaule ne peſoit que vingt livres, & celui de l'Italie Tranſpadane, vingt-cinq livres. On vient de voir, dans le Chapitre précédent, ce que rendoit, tant en farine, qu'en ſon, ce boiſſeau de froment, & ce que ces farines produiſoient de livres de pain ; ce qui quadre avec le poids du boiſſeau de ces froments. Mais ici Pline rapporte, que le boiſſeau de farine de froment d'Afrique rendoit, depuis cent dix-ſept juſqu'à cent vingt-deux livres de pain : comment la même meſure, le même *modius*, ou boiſſeau de froment, de quelque bonté qu'on le ſuppoſe, qui ne pouvoit, tout au plus, peſer que vingt-cinq, ou trente livres ; comment, dis-je, cette même meſure de farine, ſi fine qu'elle puiſſe être, pouvoit-elle produire un poids auſſi conſidérable de pain, que celui de cent vingt-deux livres ? Cette erreur, ou cette obſcurité, me paroît avoir échappé à tous les Commentateurs de Pline. Il eſt vrai qu'on lit dans quelques textes : *Panes verò è modio ſimilaginis C. XXII, è floris modio C. XII*, que Dupinet traduit ainſi : *Item, d'un*

boiſſeau de fleur fine de farine, on fait cent vingt-deux pains ; mais ſi c'eſt ſeulement farine blanche, on n'en fera que cent dix-ſept.

Mais on trouve dans le plus grand nombre des textes corrects, *panis verò è modio ſimilaginis C. XXII, &c.* ſous-entendu, comme le remarque le P. Hardouin, *pondo, ſeu libra redeunt :* la premiere leçon eſt d'ailleurs d'un vague, qui ne ſignifie rien du tout.

(3) Quarante ſols reviennent à trente-deux ſols de notre monnoie, & quarante-huit, à trente-huit.

(4) Scaliger a, mal à propos, pris le *tiphe* pour notre ſeigle, dont Pline parlera ci-après, chap. 16.

(5) Ceci eſt faux ; un grain de froment, dont on a enlevé l'écorce, ne leve pas.

(6) Il n'eſt pas poſſible de douter de l'extrême fertilité de l'Egypte ; on l'appelloit, ſous les Empereurs, le grenier de l'Italie. Pline la compare ici aux terres des Léontins, le plus fertile canton de la Sicile, & à celles de la Lybie ; & il ajoute, qu'elles produiſoient cent & cent cinquante pour un ; ce qui paroît prodigieux. Les plantes de froment qui avoient jetté quatre cents épis, rapportées pour exemple, ne prouvent rien ; on

jugeroit très-mal de la bonté d'une terre, par quelques plantes extraordinaires de froment qu'elle auroit produite. Notre Auteur paroît ſuſpect ſur le fait de la fécondité de la Sicile, lorſqu'on conſidere que Cicéron, qui vivoit pluſieurs ſiecles avant lui, qui avoit été Quêteur, ou Receveur-Général de cette Province, plaidant, pour les Habitants, contre Verrès, ſon Gouverneur, accuſé de concuſſion, dit que les terres des environs de Léontini, ne produiſoient au plus que dix pour un, *in Verr. lib.* 3, *n.* 47; ce qui a été confirmé récemment par le voyageur Scaw, qui paſſe pour être aſſez exact. Il rapporte que la Lybie ne donne que dix à douze pour un, quelquefois plus, mais jamais le centuple : il ajoute qu'il a vu à Alger une plante de froment qui avoit produit quatre-vingt épis, *tom.* 1, *pag.* 283 & 286. Si cela eſt, nous avons en France pluſieurs cantons de la même fécondité.

(7) Séſame, nom d'une plante qui ſe nomme auſſi *ſempſen*, dont la tige reſſemble à celle du millet, mais elle eſt plus groſſe & plus élevée; ſes feuilles ſont rouges, & ſa fleur verte : on tire une huile de ſa graine, qui eſt bonne à brûler. Les Indiens la cultivent pour aſſai-

ſonner leur viande ; elle a des vertus réſolutives pour toutes ſortes de duretés.

(8) L'érifime, le vélard, l'herbe aux chats, ou l'*iris*, eſt une plante dont les feuilles ſont jaunes : elle croît dans les maſures, & porte une petite graine d'un gout brûlant : mêlée avec du miel, elle ſert contre les fluxions de poitrine, en faiſant ſortir les matieres purulentes.

(9) L'ormain s'appelle auſſi orvale & toute bonne ; cette plante eſt excellente pour les yeux.

(10) Théophraſte aſſure la même choſe.

(11) Il s'agit toujours ici de piler le froment pour le monder, ou en enlever l'écorce. Les Indiens mondent actuellement leur ris, à peu près de la même maniere que les anciens mondoient leurs divers grains, & que Pline décrit ici : ils le pilent dans un mortier de bois, avec un pilon auſſi de bois, d'environ deux pieds de long & de trois pouces de diametre, égal en groſſeur dans toute ſa longeur, & armé d'un cercle de fer par le bout, qui ſert à piler.

(12) Pline prétend que cette même paille des épis de froment, échauffe plus vivement l'or, que le bois d'érable, qui paſſoit pour le meilleur. *Hiſt. Natur. liv. 33, chap. 3.*

(13) *Aplada*, terme des anciens payſans Romains, qui ſignifioit auſſi du ſon de bled. *Aul. Gell. 11, 7.*

CHAPITRE XI.

(1) *Artologanum*, mot grec, qui ſignifie une eſpece de gâteau, *placentæ genus :* il ſe faiſoit, ſuivant Athénée, avec de la farine, du vin, du poivre, du lait & de la graiſſe, *lib. 3.*

(2) *Speuſticus panis*, formé du verbe grec, qui ſignifie *accelero ;* pain fait à la hâte, qu'on pêtriſſoit ſans levain, & qu'on mettoit tout de ſuite au four.

(3) Sorte d'inſtrument de cuivre, ou de fer, uſité dans nos cuiſines : il eſt probable que celui dont parle notre Auteur, étoit à peu près le même. Le pain qu'on y faiſoit cuire auroit pu s'appeller, pain cuit à la boulangere : c'eſt ainſi, du moins, que ſe traduit le nom grec qui avoit été donné à ce vaſe.

(4) *Picenum*, Région d'Italie ſur la Mer Adriatique ; c'eſt aujourd'hui la plupatt de la Marche d'Ancone, & quelque choſe de l'Abruzze ultérieure, dans le Royaume de Naples.

(5) Eſpece de bouillie, dont il ſera parlé ci-après.

(6) Ce pain, ainſi humecté, renfloit

aiſément, & paſſoit pour une excellente choſe chez les anciens.

Picentina Ceres niveo ſic nectare creſcit,
Ut levis accepta ſpongia turget aqua.

Mart. lib. 13, Ep. 47.

(7) C'eſt-à-dire, avec des filaments de l'écorce d'un arbre d'Egypte, nommé papier.

(8) Voyez ci-deſſus, chap. 8, not. 2.

(9) Il ne s'agiſſoit pas de réduire les grains en farine; il falloit, au contraire, l'éviter: on ne les broyoit donc qu'autant qu'il étoit néceſſaire pour en enlever l'écorce.

(10) Au moyen des différents cribles dans leſquels on les paſſoit.

(11) Aujourd'hui les collines de Liméra & d'Alluméra: la premiere eſt pleine de fontaines, dont les eaux ſont ſalutaires pour les bleſſures; & les autres ſont abondantes en ſoufre, comme le dira Pline ci-après; mais il a confondu enſemble toutes ces collines.

(12) Vingt mille dragmes font douze mille livres de notre monnoie.

(13) *Ex zea pulchrius quàm ex tritico ſit granum quamvis id alicæ vitium ſit.* L'*alica* fait avec le *zéa*, eſt plus beau que celui qui ſe fait avec le *triticum*; les grains en

ſont plus gros : c'eſt un défaut à l'*alica* d'avoir les grains petits. C'eſt ainſi que j'ai cru devoir traduire ce paſſage, eu égard à ce qui le précede, où l'on peut remarquer qu'il y avoit trois ſortes d'*alica*, & que le plus gros étoit de la premiere qualité & le plus eſtimé : cependant le P. Hardouin ne penſe pas qu'on doive donner ici au terme *granum*, ſon ſens naturel, ou plutôt il croit qu'on doit lire, comme dans quelques manuſcrits, *graneum*, qui lui ſemble être une autre eſpece de bouillie que l'*alica* : il paroît cependant qu'il ne s'agit, dans tout ce paſſage, que de l'*alica*. *Vide Plin. ad uſum Delph. ſupra locum citatum.*

CHAPITRE XII.

(1) » Il n'eſt pas aiſé, dit le P. Har-» douin, de ſavoir quelle étoit cette feve » des anciens ; ce n'eſt point celle que » nous appellons communément faſéoles. » Pluſieurs paſſages des anciens prouvent » que la feve latine étoit petite & ron-» de ; ce qui ne convient point à notre » feve vulgaire. »

Il ſemble, au contraire, qu'on ne puiſſe pas douter que cette feve des anciens, ne fût une eſpece de nos feves de marais, ou groſſes feves, qui pouvoit

être, & plus petite, & plus ronde, & que notre Auteur a décrite ci-deſſus, chap. 7, *unicaulis faba*, la feve qui n'a qu'une tige. Les Romains avoient encore des feves d'une autre eſpece, *faſeoli foliis venoſis*, feves aux feuilles veinées, & qui ont pluſieurs tiges, ainſi décrite par notre Auteur, au même endroit. On lit dans Iſidore, *etym. lib. XII*, des herbes potageres : *faſelos vocari aiunt à Phaſelo inſula, ubi non procul mons Olympus eſt.* Poléno, Epicarnus, Démétrius, ainſi que le rapporte Voſſius, aſſurent que *phaſiolon* ſignifie une ſorte de feve. Il paroît donc que les Romains avoient à peu près les mêmes eſpeces de feves que nous.

(2) Les Peuples des Alpes & de Savoie font encore la même choſe.

(3) La maniere dont ſe faiſoient ces cérémonies, ou ſacrifices, paroît peu certaine. Varron dit qu'on jettoit des feves pendant la nuit hors de la maiſon, pour en chaſſer les lémures ; & Macrobes, qu'on ſacrifioit des gâteaux de feves à la Déeſſe *Curna*, femme de Janus, aux calendes de Juin.

(4) Il étoit défendu aux Prêtres de Jupiter d'aller à cheval, de jurer, de toucher & même de nommer une chevre,

de la chair crue, un lievre, des feves, &c. *Vide Aul. Gell.* 10, 15, & Plutarch.

(§) *C'eſt le ſeul de tous les légumes qui, quoique rongé, ſe rétablit, & paroît entier au croiſſant de la lune.* Nous avons retranché cette fable du texte; nous dirons, dans la ſuite, ce qui nous oblige à prendre cette licence.

(5) On a obſervé que les feves ne cuiſent point dans de l'eau de puits, & qu'elles cuiſent très-bien dans de l'eau de riviere.

(6) *Vere fabis ſatio.* Georg. l. 1. Du temps de Séneque, on ſemoit les feves en autòmne & en été. *Junius menſis eſt quo tibi ſcribo, jam proclivis in Julium; eodem die vidi fabam metentes & fabam ſerentes.* Sen. Ep. 87.

(7) La grande coudée étoit de neuf pieds romains; la moyenne de deux, & la plus petite, d'un pied & demi. Tout ce que dit ici Pline de cette feve d'Egypte, eſt rapporté par Théoph. *lib.* 8, *Hiſt. cap.* 6.

(8) C'eſt de ces lentilles d'Egypte que Virgile a dit:

Nec Peluſiaca curam aſpernabere lentis.

Loc. cit.

(9) Les lentilles donnent de la gaieté à ceux qui en mangent, ſuivant l'Auteur

des Géoponiques, *liv.* 2, *chap.* 25; c'eſt delà que quelques-uns prétendent qu'elles tirent leur nom.

(10) Dalécamp accuſe ici Pline d'inexactitude : les anciens, ſelon lui, connoiſſoient trois eſpeces de pois chiches : le pois de belier, qui eſt noir & fort connu dans l'Hétrurie, aujourd'hui la Toſcane; le pois orobe, que Pline appelle pois de pigeon, ou de Vénus; il reſſemble à l'orobe par ſa couleur, & non par ſa groſſeur : il convient mieux de le nommer, avec Hypocrate, pois orobe, ou pois ſemblable à l'ers. Dans cette ſeconde eſpece il ne ſe trouve point de pois blanc; la troiſieme eſpece eſt d'une couleur, qui tient le milieu, entre le noir & la couleur d'orobe. Outre toutes ces eſpeces, il y a le pois blanc, qui eſt très-doux, dit Théophraſte; ce qui a pu induire Pline en erreur, & lui faire penſer qu'il y avoit des pois blancs de toutes les eſpeces. *Vide Dalecampium.*

(11) Les diverſes eſpeces de pois chiches ne ſe cultivent que dans les Provinces Méridionales de la France : ils ſont fort eſtimés en Languedoc, quoique durs & difficiles à digérer; ce qui eſt cauſe qu'on ne les cultive point aux environs de Paris, où ils viendroient

auſſi-bien que dans les Pays chauds.

(12) Cette feve nommée *faſeolus*, comme l'écrivent Varron & Pline, ou *phaſeolus*, ſemble être une eſpece de haricot, plante à fleur, légumineuſe, &c. Il eſt eſſentiel aux eſpeces de ce genre, diſent quelques modernes, d'avoir trois feuilles ſur une queue.

CHAPITRE XIII.

(1) Nurſia étoit une ancienne Ville des Sabins, aujourd'hui Norſa, ou Norce, Ville d'Ombrie, qui n'eſt plus qu'un Bourg; le ſexterce valoit deux ſols & demi de notre monnoie.

(2) Le Mont-Algide, côteau de la plaine de Tuſculum, près du Mont-Albin, à quinze mille pas de Rome.

(3) Amiterne, ancienne Ville des Sabins, aujourd'hui St Victorin.

(4) Les navets ne different effectivement des raves, que par un certain port, qu'il eſt aiſé de diſtinguer; mais le gout en eſt bien différent.

(5) Dans le Calendrier de ce temps, la Fête de Neptune étoit fixée au vingt-trois Juillet, & celle de Vulcain, au vingt-trois Août. *Vide Gruter.* Le Calendrier de nos Laboureurs eſt encore aujourd'hui le même, eu égard à nos cli-

mats : il porte, que les navets ſe ſement entre les deux Notre-Dames; c'eſt-à-dire, du quinze Août, jour de l'Aſſomption, au huit Septembre, jour de la Nativité.

CHAPITRE XIV.

(1) Les Cyniques faiſoient tant de cas des lupins, qu'ils en portoient toujours dans leurs poches. Il n'y a plus aujourd'hui que le bas Peuple de quelques contrées de l'Italie, qui s'en nourriſſe : ils les font détremper pluſieurs jours dans l'eau, pour leur ôter l'amertume, enſuite ils les font cuire, & les aſſaiſonnent ſimplement avec du ſel & du vinaigre. Les lupins ne viennent bien que dans nos Provinces Méridionales, où on ne les cultive guères que pour la Médecine. La bouillie de farine de lupin, miſe en cataplaſme ſur le ventre des enfants, tue les vers : *Marcell. Emp. cap.* 28. Gallien veut, en outre, qu'on leur faſſe boire de l'eau de miel. La Médecine moderne en fait uſage pour les maladies du foie, la galle, les dartres, les ulceres, &c.

CHAPITRE XV.

(1) Voyez ci-après, Chapitre 24, note 7.

(2) » La roſée eſt contraire à la veſce ; » c'eſt pourquoi on doit la ſemer à la ſe- » conde, ou à la troiſieme heure du jour, » lorſque le ſoleil, ou le vent, ont deſſé- » ché toute l'humidité de la nuit : on n'en » doit ſemer en un jour, que ce qu'on » en peut recouvrir ; car ſi la nuit ſur- » vient avant qu'elle ſoit recouverte, ce » qui reſte eſt autant de perdu. » *Col. lib.* 2, *cap.* XI.

(3) L'ers eſt une eſpece de veſce blanche, dont on ſe ſert encore dans la Médecine moderne : réduite en farine, elle provoque les urines ; appaiſe les inflammations ; nettoie les plaies, &c. Pline dit que les anciens lui attribuoient les mêmes vertus qu'aux choux : ils croyoient d'ailleurs qu'il étoit ſouverain pour les ulceres des mamelles, & pour effacer les taches de la peau. Pline, *Hiſt. Nat. liv.* 22, *chap.* 25.

CHAPITRE XVI.

(1) Nos Laboureurs donnent pluſieurs noms aux mêlanges des grains qu'ils ſement pour la nourriture de leurs chevaux : *farrago appellatur id quod ex pluribus ſatis pabuli cauſa datur jumentis.* Feſtus. Voyez ci-deſſus, chap. 7, note 3.

(2) Cet *ocymum* des Grecs étoit à peu

près le fourrage des Latins : on le donnoit en verd aux bœufs ; ce qui les purgeoit. On lit dans les Réformateurs du texte de Pline : *Pabuli genus, quod Cato ocymum vocat, quo ſiſtebant alvum bubus ;* mais on doit néceſſairement lire, *quo ciebant alvum bubus :* c'eſt un fait d'expérience que les nourritures vertes purgent les chevaux & les bœufs, leur lâchent le ventre. Ce n'eſt point ſeulement, comme le dit ici Pline, parce que l'ocymum vient promptement, qu'il eſt ainſi nommé : *hoc amplius dictum ocymum, quod citat alvum bobus, & ideo datur ut purgentur ; id genus pabuli ſunt ſegetes ſectæ virides, antequam generent ſiliquas. Varro, lib.* 1, *cap.* 31. L'*ocymum* eſt auſſi une plante que nous appellons baſilic, dont Pline parle, liv. 19, chap. 7.

(3) *Marra*, marre de Vigneron, eſpece de houe dont on ſe ſert pour couper les mauvaiſes herbes.

(4) » Il faut donner le ſainfoin aux » chevaux en petite quantité, juſqu'à ce » qu'ils y ſoient habitués, dans la crain» te qu'il ne leur faſſe mal. » *Colum. loc. cit.*

Les anciens, comme on voit, ſemoient diverſes plantes pour la nourriture de leurs beſtiaux, ſoit en verd, ſoit

en ſec : c'eſt ce que les Ecrivains modernes appellent *prairies artificielles*, & nos Laboureurs, un champ de ſainfoin, de luzerne, de trefle, &c. On a publié, depuis quelques années, pluſieurs Traités, où l'on en décrit la pratique & les avantages. Il eſt peu de Cultivateurs qui ne ſachent ſemer ces ſortes de prairies, lorſqu'ils en ont beſoin, & qui ne connoiſſent les bornes de l'utilité des herbes, ou fourrages qu'elles produiſent : cependant M. de la Salle vient encore de publier un *Manuel d'Agriculture*, dans lequel il propoſe un nouveau plan d'établiſſement de prairies artificielles, qu'il aſſure être ſi eſſentiel, *que le ſalut de la France, & des autres Etats où l'on cultive, dépend de ſon exécution.* Ce n'eſt que ſur cet objet qu'il prétend innover ; car en tout le reſte, il veut qu'on ſuive les routines, ou pratiques locales de nos peres, qu'il aſſigne avec raiſon, pour principes de la bonne Agriculture, & dont il fait les plus grands détails. J'ai parlé des prairies artificielles dans le *Préſervatif contre l'Agromanie* ; & M. de la Salle s'eſt imaginé me réfuter dans ſon *Manuel*, page 273, où l'on trouve un Chapitre intitulé, *Réponſe à un certain Auteur, au ſujet des établiſſements des*

prairies artificielles ; c'eſt ainſi qu'il me déſigne, comme je l'ai déja obſervé dans ma Préface. Voici cette prétendue réponſe : *Quoique tous les avantages qu'on peut tirer des établiſſements des prairies artificielles, ſoient ſi clairs & ſi évidents, ſur-tout quand ils ſont bien réglés, croiroit-on qu'ils ne ſont pas du gout d'un certain Auteur ? Ne pouvant, ſuivant lui, y faire pâturer les beſtiaux, parce que ce ſeroit une pâture dangereuſe ; il en conclut qu'il vaut mieux s'en paſſer, & chercher d'autres moyens de ſe procurer les engrais néceſſaires, pour les ſuppléer au défaut de prairies naturelles & de pâtures communes.* M. de la Salle donne enſuite une explication de la maniere dont on nourrit le bétail dans les endroits où il n'y a, ni prairies naturelles, ni pâtures communes ; & finit cette prétendue réponſe par ſe perſuader, *que je ne connois apparemment que les uſages qui ont lieu où il ſe trouve des pâtures communes & des prairies naturelles.*

J'extrairai ici ce que j'ai avancé à ce ſujet, page 114 du *Préſervatif :* » Il eſt » de vaſtes cantons où il n'y a, & où il » ne peut y avoir de prairies naturelles, » ni pâturages ; il eſt vrai qu'on prétend » y ſuppléer par les prairies artificielles :

» mais, qu'il ſoit permis de le dire, il y » a bien à rabattre de la haute opinion » qu'on nous donne de ces nourritures. » J'en rapporte les raiſons, & j'ajoute: » Si » on laiſſe paître, pendant quelques » temps, des bœufs dans de pareils prés, » au lieu de s'y engraiſſer, ils y dépériſ- » ſent; il faut même uſer de précaution » pour en nourrir les vaches à lait: ſi, » par haſard, elles s'échappent dans la » plupart de ces prés, elles courent riſ- » que d'en mourir. Les prairies naturel- » les & les pâturages ordinaires, ſont » donc ſeuls propres à élever, nourrir & » engraiſſer des beſtiaux, pour tirer du » profit de leur vente: on doit y renon- » cer, lorſqu'on cultive un canton, où » la Nature a refuſé à la terre de produi- » re d'elle-même de l'herbe en abondan- » ce.... En un mot les modernes, com- » me les anciens, ſeront toujours réduits » à ſe procurer, par les moyens connus, » le plus de fumiers que leurs facultés, » & le canton qu'ils habitent, pourront » leur permettre d'en raſſembler. »

Je me flatte qu'il ne ſe trouvera que M. de la Salle, parmi les Cultivateurs, qui puiſſe me croire repréhenſible ſur ce que je viens de citer, & ſur tout ce que j'ai avancé de plus ſur les prairies artifi-

cielles : je ne penſe pas que perſonne y découvre *que j'aie conclu, que ne pouvant faire pâturer les beſtiaux dans les prairies artificielles, parce que ce ſont des pâturages dangereux, il vaut mieux s'en paſſer, &c.*

Je ne conclus rien de pareil ; j'aſſigne les bornes de l'utilité de ces prairies artificielles ; je déſabuſe les perſonnes peu au fait, qui imagineroient pouvoir élever un haras, ou bien de nombreux troupeaux, de quelques beſtiaux que ce puiſſe être, avec ces prairies : d'ailleurs, j'oſe aſſurer M. de la Salle, que je connois les uſages de plus d'un canton, & que je n'ai pas, malheureuſement, le mérite de n'avoir paſſé ma vie qu'à cultiver ma terre.

(5) » Un champ de cytiſe eſt des plus » utiles pour toute ſorte de bétail ; il » l'engraiſſe promptement ; donne beau- » coup de lait aux brebis ; il leur ſert de » nourriture en verd pendant huit mois, » enſuite on peut leur donner ſec. » *Colum. l.* 5, *chap.* 12. Quant aux qualités médicinales du cytiſe, voyez Hyp. des maladies des femmes, texte 73 : il y en a de cinq, ou ſix eſpeces différentes, dans la deſcription deſquelles les Botaniſtes varient beaucoup. La principale,

qu'ils appellent *cytiſus foliis ſubrufa lanugine hirſutis*, n'eſt point celle dont Pline donne ci-après la deſcription.

(6) Les Iſles Cyclades, ainſi appellées par les anciens, parce qu'elles ſont diſpoſées en rond autour de l'Iſle de Délos, dans la Mer Egée : ce ſont les Iſles de la Méditerranée, qu'on nomme aujourd'hui les Iſles de l'Archipel.

CHAPITRE XVII.

(1) Pline ſemble avoir ſuivi l'opinion de Théophraſte, en penſant que le froment & l'orge dégénerent en avoine, & que l'avoine ſe change en froment : il n'y a pas lieu de croire que notre Auteur ait pris l'avoine des Allemands, pour une avoine changée en froment, comme le texte ſembleroit l'inſinuer. L'avoine des Allemands étoit le *bromos* des Grecs, l'avoine cultivée, qui a été miſe ci-devant, Chapitre 10, au nombre des bleds étrangers. Outre ce *bromos*, les Grecs avoient une avoine ſauvage & ſtérile, appellée *géloph*, la ſeule qui fût connue en Italie, & dont parle Virgile, *Georg. l.* 1. *Infelix lolium & ſteriles dominantur avenæ*, comme l'obſerve Servius; il y avoit de l'avoine cultivée dans la Thrace. Les anciens penſoient donc que le

froment & l'orge dégénéroient en avoine; & pluſieurs modernes ont cru que l'ivroie s'engendre de grains de froment & d'orge corrompus, & qu'elle ſe change auſſi en froment; qu'elle en reprend quelquefois la nature & la forme. M. de Buffon ſemble ne point douter de ces poſſibilités: » Le bled, dit-il, eſt une plante » que l'homme a changée, au point » qu'elle n'exiſte nulle part dans l'état » de nature: on voit bien qu'il a quelque » rapport avec l'ivroie, avec les gramens, les chiendents & quelques autres herbes des prairies; mais on ignore » à laquelle de ces herbes on doit le rapporter: & comme il ſe renouvelle tous » les ans, & que ſervant de nourriture à » l'homme, il eſt de toutes les plantes » celle qu'il a le plus travaillée, il eſt » auſſi de toutes celles dont la Nature » eſt la plus altérée... elle l'eſt au point, » qu'on ne peut reconnoître ſa forme primitive; il ne reſſemble plus à la plante » dont il a tiré ſon origine.... La Nature cependant ne manque jamais de » reprendre ſes droits, dès qu'on la » laiſſe agir en liberté: le froment jetté » ſur une terre inculte, dégénere à la » premiere année. Si l'on recueilloit ce » grain dégénéré, pour le jetter de

„ même, le produit de cette ſeconde „ génération, ſeroit encore plus altéré; „ & au bout d'un certain nombre d'an- „ nées & de reproductions, l'homme „ verroit reparoître la plante originaire „ du froment, & ſauroit combien il faut „ de temps à la Nature pour détruire le „ produit d'un Art qui la contraint, & „ pour ſe réhabiliter. Cette expérience „ ſeroit aſſez facile à faire ſur le bled & „ ſur les autres plantes qui [illegible]ous les ans, „ ſe reproduiſent, pour ainſi dire, d'elles- „ mêmes, dans le même lieu. „ *Hiſt. Nat. du Chien, tom.* 10, *pag.* 16, *édit. in*-12.

On trouve bien le germe de ces opinions dans les anciens, comme nous venons de le voir; mais il n'étoit pas poſſible de les développer, ni avec plus d'élégance, ni avec plus d'énergie; on oſe cependant douter que l'expérience puiſſe les confirmer. Pourquoi le bled ne ſeroit-il pas un genre particulier parmi les herbes, comme le chien en eſt un parmi les animaux? De même qu'un chien ne peut jamais devenir un cheval; le bled ne peut devenir ivroie, chiendent, gramen, ou quelque autre herbe des prairies. Suppoſé que le froment ſoit un gramen auſſi altéré, par la culture, qu'on l'imagine, comment

comment parvenir à le réhabiliter ? Si on l'abandonne à la Nature, il périra promptement, du moins dans notre climat ; ſi on le ſeme dans une terre inculte, il dégénérera ; ſi on l'y rejette encore, il continuera de dégénérer ; enfin il ceſſera de produire. On a vu du froment ſemé dans de mauvaiſes terres, même cultivées, qui n'épioit point dès la premiere année : d'un autre côté, Théophraſte & Strabon parlent de pluſieurs Pays où le bled croiſſoit naturellement. Pline, même ci-deſſus, Chapitre 7, a dit qu'il y avoit dans les Indes de l'orge cultivée & de l'orge ſauvage. Ces opinions ne méritent pas d'être diſcutées ſérieuſement : il ſeroit très-embarraſſant d'eſſayer de créer de nouvelles plantes fromentacées ; nous n'en avons heureuſement pas beſoin.

(2) Philippe étoit la Métropole de la ſeconde Macédoine, dans l'exarchat de ce nom, dont il n'exiſte plus que les ruines. Tous les Commentateurs de Pline & tous les Botaniſtes conviennent, qu'on n'a jamais connu ces deux herbes qui font mourir les feves, & qu'il y a quelque erreur dans le texte. Théophraſte ſe ſert des deux termes grecs, *ateramnon* & *téramnon*, dans un ſens fort différent. Il croît, dit-il, aux environs de Philippe,

des feves difficiles à cuire, à cauſe des vents froids qui y regnent & qui les endurciſſent. Les Latins appellent ces ſortes de feves *incoctiles ;* terme qui répond au mot grec *atéramnos*, l'oppoſé de *téramnos*, qui ſignifie facile à cuire. Plutarque rapporte le même fait, & ſe ſert des mêmes expreſſions : il eſt probable que Pline avoit auſſi deſſein de le rapporter ici, au lieu de l'abſurdité qui s'y trouve.

(3) Les cendres mêlées avec les ſemences, ne ſauroient détruire les mauvaiſes herbes. Ce remede pourroit détruire quelque autre maladie, par exemple, la carie du froment. Pline a pu le trouver dans quelques Auteurs Grecs, & l'appliquer, par erreur, à la deſtruction des mauvaiſes herbes : l'expérience prouve, au contraire, que les cendres ſont une ſorte d'engrais qui les fait pouſſer.

(4) Ceci ſembleroit contraire à ce que notre Auteur a dit ci-deſſus, que toutes les matieres *graiſſeuſes* ſont nuiſibles aux ſemences, s'il ne preſcrivoit ici d'y ajouter du nitre : il eſt aiſé d'ailleurs d'appercevoir, à la maniere dont il rapporte ce ſentiment de Virgile, qu'il en fait peu de cas.

(5) Cela veut dire que l'écorce des

feves, qu'on a ſoin de ſarcler, eſt très-mince.

(§) Nous avons retranché ici du texte de Pline, un remede ſuperſtitieux qui s'y trouve, & nous continuerons d'en uſer ainſi dans la ſuite, à l'égard des paſſages de cette eſpece, afin d'éviter à ceux de nos Lecteurs, que de pareilles puérilités rebuteroient, le déſagrément de les lire. Mais pour ne pas nous attirer, de la part des autres, le reproche d'avoir tronqué notre Auteur, nous placerons ici les paſſages retranchés. Voici celui dont il s'agit.

» Pluſieurs font le remede ſuivant au » millet, avant que de le ſarcler : ils tour- » nent tout autour du champ pendant la » nuit avec un crapaud, & l'enfouiſſent » enſuite dans un pot de terre au milieu » du champ ; cela empêche, à ce qu'ils » croient, que les oiſeaux & les inſectes » ne mangent le millet ; mais il faut » ôter le crapaud du champ avant que de » le moiſſonner, autrement le grain ſe- » roit amer : on aſſure auſſi que les ſe- » mences ſeront beaucoup plus fécondes, » ſi on les fait toucher à l'épaule d'une » taupe. »

Comment Pline, un des meilleurs Phyſiciens de ſon ſiecle, & dont l'eſprit

étoit plutôt hardi, que crédule, a-t-il pu rapporter tranquillement des fables auſſi ridicules ? Il en a ſemé çà & là, un grand nombre de cette eſpece dans tout ſon Ouvrage. Nous les devons probablement, ou à ſa complaiſance pour les préjugés de ſon ſiecle, ou à ſa trop grande facilité à admettre, dans ſes Ecrits, ce qu'il rencontroit dans ceux des Auteurs qui l'avoient précédé.

(6) Columelle aſſure, d'après ſa propre expérience, que le jus du joubarbe, dans lequel on fait détremper les ſemences, empêche que les inſectes ne les mangent; *veteres quidam Authores, ut Democritus, præcipiunt ſemina omnia ſucco herbæ quæ ſedum appellatur, medicare, eodemque remedio adversùs beſtiolas uti, quod verum eſſe nos experientia docuit*, lib. 11, cap. 3.

(7) Les huiles tuent certainement toutes les eſpeces de vers & vermiſſeaux; mais il n'eſt pas poſſible de s'en ſervir pour détruire la quantité prodigieuſe qu'il en naît ſur la terre, particuliérement dans certaines années.

(§) Voici ce qui ſuit : » Pour éloi-» gner les rats des bleds qu'on ſeme, » on les ſaupoudre de cendre de foui-» ne, ou de chat, ou bien on les arroſe

» avec de l'eau, dans laquelle on a fait
» bouillir ces animaux : cependant le pain
» fait avec les bleds qui en proviennent,
» a l'odeur de ces mêmes animaux ; c'eſt
» pourquoi on préfere d'arroſer les ſe-
» mences avec du fiel de bœuf. »

(8) Notre Auteur donne encore ici une ſuperſtition, pour un remede contre la rouille : il en indiquera un plus réel ci-après, chap. 29, contre la brûlure, ou brouine, qui eſt d'allumer des feux dans les champs, parce qu'il attribue cette maladie à la gelée. Nous appellons rouille, brûlure, nielle, brouine, ce que les Latins appelloient *rubigo*, *uredo*, *carbunculus*, dont il ſera parlé ci-après, Chapitres 28 & 29, où nous verrons que les anciens avoient inſtitué des Fêtes, pour prier les Dieux de détourner ces maux de deſſus les moiſſons. Malgré toute nôtre Phyſique, c'eſt encore aujourd'hui où nous en ſommes à peu près réduits : il eſt fort incertain ſi les Romains ignoroient la maladie du froment que nous appellons *carie*, ou *bled noir*. On connoît depuis long-temps des remedes contre ſa contagion, ſans connoître la ſource du mal.

(9) Virgile, preſque contemporain de Pline, raconte, avec le même ſang froid,

entre les prétendus prodiges qui arriverent à la mort de Céſar, qu'on entendit parler les bœufs.

CHAPITRE XVIII.

(1) La plus, ou moins grande quantité de limon, étoit toujours proportionnée à la crue du Nil. Notre Auteur, liv. 5, chap. 9, dit que les Egyptiens n'enſemençoient point leurs terres, lorſque cette crue étoit, ou trop foible, ou trop forte : dans le premier cas, il n'y avoit point aſſez de limon ; les terres n'auroient rien produit ; dans le ſecond, les eaux étoient trop de temps à ſe retirer ; les bleds n'auroient pas pu être moiſſonnés avant le débordement de l'année ſuivante. Les Egyptiens étoient ſûrs d'une famine, ſi la crue du Nil ne montoit qu'à douze coudées ; d'une diſette, ſi elle n'alloit qu'à treize ; à quatorze, ils avoient de l'eſpérance ; à quinze, de la ſureté ; & à ſeize, la plus grande abondance : *in XII cubitis famem ſentit ; in XIII etiamnum eſurit ; XIV cubita hilaritatem afferunt ; XV ſecuritatem ; XVI delicias.*

(2) Les relations les plus modernes ſont entiérement conformes à celle de Pline, en ce qui concerne la culture des terres d'Egypte. En Novembre, lorſque

le Nil eſt retiré, on jette la ſemence ſur le limon qu'il a laiſſé ſur les terres, & on la recouvre avec une charrue légere. Au mois de Mars de l'année ſuivante, ou au commencement d'Avril, on y cueille la moiſſon la plus abondante.

(3) La baſſe Egypte, ou la Thébaïde, eſt l'Egypte proprement dite, ou le Delta.

(4) *In Italia octoni boves ad ſingulos vomeres anhelent*, dit ici Pline; en Italie, huit bœufs ſont hors d'haleine à tirer une charrue : il ſe trouvoit, ſans doute, peu de terres auſſi difficiles à labourer dans l'Italie; puiſque notre Auteur rapporte, à la fin de ce même Chapitre, qu'un joug de bœufs en labouroit par an, trente, ou quarante arpents : peu importe comment les huit bœufs, dont il eſt ici queſtion, étoient arrangés pour tirer ces charrues. Les Commentateurs de Pline ont cependant fait, ſur cela, de ſavantes remarques : il y avoit probablement une chaîne attachée au bout du timon ordinaire, à laquelle ces bœufs étoient accouplés. Tournefort a remarqué, » qu'on en » attele juſqu'à quatorze, ou quinze pai- » res pour labourer les terres de la Géor- » gie; chaque paire a ſon homme qui la » conduit, monté comme un poſtillon :

» tous ces poſtillons, qui crient à chaque » pas, comme les matelots qui font une » manœuvre, forment enſemble un cha- » rivari épouvantable.... Ce n'eſt pas » apparemment, ajoute Tournefort, de » ces terres de Géorgie, dont parle Stra- » bon, que l'on effleuroit ſeulement avec » une charrue de bois, bien loin d'y em- » ployer le fer. » *Voyage du Levant*, Let- tre XVIII.

(5) Quant à la maniere de labourer, on doit ſuivre les méthodes locales : c'eſt une maxime, comme on le voit, de tous les temps ; Virgile l'exprime ainſi :

Et quid quæque ferat regio & quid quæque recuſet.
Georg. l. 1.

(6) La Rhétie, Région de l'ancienne Europe, qui comprenoit la partie Méridionale des Alpes, au-deſſus du Pô, entre Vérone & Novum Campum ; c'eſt aujourd'hui le Pays des Grifons.

(7) Le texte porte : *nec ſarrienda ſunt hoc modo ſata :* les terres ainſi enſemencées, n'ont pas beſoin d'être ſarclées ; ce qui ne veut pas dire qu'il n'y croît point, dans la ſuite, de mauvaiſes herbes ; mais, probablement, que lorſqu'on ſeme ainſi les terres, il n'eſt pas beſoin d'en ôter, ſoit avec la main, ſoit avec

quelque autre inſtrument, les mauvaiſes herbes qui peuvent ſe trouver à ſa ſurface, parce que ces claies à dents, ou herſes, les ramaſſent, pourvu que l'on ait ſoin, de temps en temps, de dégager, au bout du champ, celles qui ſe ſont accrochées à ces mêmes dents : d'ailleurs, une terre ainſi herſée, produit moins de mauvaiſes herbes, que celle qui ne l'auroit pas été.

(8) Je n'ai pas cru devoir ſuivre ici la correction du texte, adoptée par le Pere Hardouin, qui ſe trouve dans quelques manuſcrits, où on lit : *ſed protelis binis terniſque ſic arant*, au lieu de *ſed porcellis binis terniſque ſic arant*, qui ſe trouve dans tous les textes de Pline. Je prends ici *porcellus* pour *porca*, ou ſon diminutif, qui ſignifie ſillon, ou petit ſillon, au ſens propre, & labour, au ſens figuré. Je traduis donc ainſi ce paſſage : *les Laboureurs de Rhétie donnent deux, ou trois labours à leurs terres* : il paroît difficile de donner un ſens juſte à ce même paſſage, en y changeant le mot de *procellus*, en celui de *protelum*. On trouve une ſavante Diſſertation, ſur ce dernier mot, dans Voſſius : il cite une foule d'Auteurs qui s'en ſont ſervis, parmi leſquels Pline ne ſe rencontre point ; il en

réſulte que *protelum* ſignifie effort continu & ſans interruption. Il ſemble qu'il faudroit faire plus de violence à ce terme, pour en tirer parti dans le paſſage dont il s'agit, qu'à celui de *porcellus*.

CHAPITRE XIX.

(1) Le texte porte, *ſulco vario ne ares*, que Dupinet a traduit, *ne change point de ſoc;* il n'eſt pas poſſible de donner ce ſens à ce paſſage : il faut donc regarder Dupinet comme Auteur de cette Sentence ; elle a été adoptée pour baſe d'un Livre Ruſtique nouveau, dont nous avons parlé ci-deſſus, chap. 16, note 4. *Sulco vario ne ares*, pourroit auſſi ſignifier : ne labourez point la terre ſuperficiellement, à ſillon léger, trop peu profond.

(2) *Proſcindi arva*, donner le premier labour. Chez les Latins, *prima aratione dicebatur arva proſcindi : altera redarari, vel iterari : tertia tertiari, vel lirari. Prima aratione grandes glebæ excitantur : ſecunda franguntur : tertia aut quarta aratio fiebat cum ſeminis jactione.* Voilà comme ils exprimoient les trois, ou quatre labours différens qu'ils donnoient à leurs champs. Nos Laboureurs leur donnent auſſi divers noms, ſelon l'uſage des Provinces qu'ils habitent : on appelle

aſſez communément le premier labour, *refendre*; le ſecond, *biner*; le troiſieme, *tiercer*, *&c.* Afin de ne pas tomber dans des équivoques, je me ſervirai toujours *de premier labour*, *de ſecond labour*, *&c.*

(3) *Novalia arva*, *novales campi*, ne ſignifient pas toujours des terres qu'on laiſſe repoſer une année. Pline appelle ailleurs terre novale, celle qui n'a jamais été labourée, dont on a eſſerté d'ancien bois; c'eſt ordinairement en ce ſens que nous employons en françois le mot *novales*. Il paroît que les Latins n'avoient que le terme *novalis*, pour exprimer les terres qu'on laiſſe repoſer une année, & que nous nommons *jacheres*, auſſi bien que celles qui n'ont point encore été labourées, & que nous appellons, comme eux, *novales*.

(4) *Sulco dodrantali; lorſqu'on fait des ſillons de neuf pouces*, lorſqu'on labour la terre à la profondeur de neuf pouces; chez nous, *ſillon*, *raie*, *rayon*, ſont ſouvent des termes ſynonymes: les Laboureurs Romains les diſtinguoient; ils appelloient *ſulcus*, les petites cavités que l'on voit dans un champ nouvellement labouré, & *porca*, les éminences qui ſont entre ces cavités. Nos Laboureurs appellent une raie de terre, ce que

la charrue en retourne, tant en largeur, qu'en profondeur.

(5) *Arator, niſi incurvus prævaricatur:* c'eſt une ſorte de proverbe rapporté ici par notre Auteur, & qui ſignifie qu'un charretier, qui n'eſt pas un peu courbé ſur ſa charrue, ne peut tirer ſes raies, ou ſillons, en droite ligne; ce même proverbe avoit paſſé, chez les Romains, des Laboureurs au Barreau : ils appelloient *prévaricateurs*, ceux qui n'alloient pas le droit chemin; les Avocats qui conſeilloient les Parties oppoſées; les Juges qui vendoient la juſtice, &c.

(6) On appelle *veau*, l'eſpace de terre, entre deux ſillons, qui n'eſt point labourée; ce qui arrive, par la mal-adreſſe, ou l'inattention du charretier à bien tenir ſa charrue.

(7) Columelle exprime ainſi le même précepte : *tam frequentibus denſiſque ſulcis arandi ſum ut vix dignoſcatur ubi in utram partem vomer actus ſit.* De re Ruſtica, lib. 2, cap. 4.

CHAPITRE XX.

(1) Il eſt fort difficile de ſavoir ce que ſignifioit *lirare* chez les anciens, puiſqu'ils n'en conviennent point entr'eux : *ſed liræ nomine*, (dit Voſſius,) *quid*

ſignetur non ſatis convenit inter veteres ipſos. Effectivement Nonius appelle les petites cavités, qu'on remarque dans un champ nouvellement labouré, *liræ*, comme on l'a déja remarqué; mais d'autres Auteurs les appellent *ſulca*: ce que dit ici Pline, *crate dentata vel tabula aratro annexa, quod vocant lirare operiente ſemina: unde primum appellata deliratio eſt*, déſigne l'opération de recouvrir, ou enfouir la ſemence jettée ſur un champ, ſoit avec une herſe, ſoit avec une planche attachée à une ſorte de charrue: la herſe, ou la planche, abat l'élévation des ſillons, dont on ne peut plus enſuite diſtinguer la rectitude, *à recto ordine evagatur*; delà le terme de délire: mais cela ne fait pas connoître clairement l'opération de *lirare*, ſur-tout ſi l'on conſulte la deſcription que Varron en fait, liv. 1, chap. 19; *tertio cum arant jacto ſemine boves lirare dicuntur, id eſt cum tabellis additis ad vomerem ſimul & ſatum frumentum operient in porcis, & ſulcant foſſas quo fluviali aqua dilabatur*; on ne ſe repréſente point cette méchanique: une planche attachée à une charrue, peut bien abattre les ſillons & recouvrir la ſemence; mais comment creuſer en même-temps une raie profonde pour l'écoulement des eaux?

(2) *Illa ſeges demum votis reſpondet avari*
Agricolæ, bis quæ ſolem, bis frigora ſenſit.
Georg. l. 1.

Il ſeroit auſſi long qu'inutile, de rapporter toutes les ſingulieres interprétations des Commentateurs de ce paſſage de Pline, ou plutôt de celle que l'on doit donner aux vers de Virgile, cités par notre Auteur. La moins forcée ſemble être, qu'une terre qui aura été labourée quatre fois, rapportera une moiſſon abondante de froment : telles ſont les jacheres, qu'on laboure deux fois en hiver & deux fois en été.

CHAPITRE XXI.

(1) Les procédés des anciens Laboureurs, ainſi que ceux des nôtres, étoient de labourer, de ſemer, de herſer, ou émotter les terres & de les ſarcler; mais ils avoient deux ſortes de ſarclages, *ſarritio* & *runcatio*. Le ſarclage nommé *ſarritio*, ſe faiſoit lorſque les bleds étoient encore en herbe, & s'exécutoit avec un inſtrument appellé ſarcloir; ce qui donnoit une ſorte de labour à la terre; l'autre ſarclage, appellé *runcatio*, ſe faiſoit lorſque les froments étoient noués, avoient pouſſé leur tuyau; & il s'exécu-

toit, ou avec la main, ou avec un autre inſtrument que le ſarcloir, appellé *runco*: ce dernier devoit avoir un manche plus long, & reſſembloit peut-être à ceux dont nous nous ſervons pour échardonner. Quoi qu'il en ſoit, il nous a paru néceſſaire de diſtinguer ces deux manieres de ſarcler, pour ne pas trouver de contradiction dans notre Auteur, comme on le verra. Je ne connois point de termes françois qui rendent ces deux verbes latins, *ſarrire* & *runcare*, autres que celui de *ſarcler*. Je ſuis donc obligé d'exprimer *runcare*, par arracher les mauvaiſes herbes, & de traduire ainſi le commencement de ce Chapitre : émottez, ſarclez toutes les différentes eſpeces de froments & l'orge, & en arrachez les mauvaiſes herbes : *ſiliginem, far, triticum, ſemen, hordeum occato, ſarrito, runcato.*

(2) Suivant Pallade, pluſieurs blâment l'uſage de ſarcler les froments avec le ſarcloir, parce que cela découvre, ou coupe leurs racines, & les fait périr lorſqu'il ſurvient du froid. *Sarculanda frumenta : quod opus plerique negant fieri debere, quia radices eorum detegantur, aut incidantur, & necentur frigore ſubſecuto*, lib. 2, in Januar. tit. 9.

(3) Notre Auteur vient de dire un peu plus haut, *fabam bis ſarrire melius ;* & il dit ici, *faba runcari non geſtit ;* ce qui ſeroit une contradiction, ſi ces deux verbes étoient ſynonymes, comme nous l'avons remarqué ; puiſque ce ſeroit dire, il faut ſarcler les feves, & il ne les faut pas ſarcler. Le P. Hardouin a prétendu corriger ce paſſage, par une ponctuation particuliere. Le voici tel qu'on le trouve dans toutes les éditions de Pline : *faba runcari non geſtit, quoniam evincit herbas : lupinum runcatur tantum.* Voici la correction du P. Hardouin : *faba runcari non geſtit : quoniam evincit herbas, lupinum runcatur tantum.* Il ne veut point que ce ſoit de la feve que Pline ait voulu dire, *quoniam evincit herbas ;* mais du lupin. Malgré tout ce qui eſt dû à ce ſavant homme, on oſe remarquer que ſa ponctuation corrompt & obſcurcit un paſſage très-clair, & dont voici le ſens, eu égard à ce qui le précede : *les feves étant ſarclées, elles ſurmontent aiſément dans la ſuite les mauvaiſes herbes ; il n'eſt pas néceſſaire de les arracher.* Le P. Hardouin autoriſe ſa correction de pluſieurs citations, entr'autres de celle-ci : *lupinus vero, qui unam radicem habet, ſi ſarculetur, extinguitur : quod nec deſide-*

rat : quia herbas præter auxilium cultoris affligit. Pallad. loc. cit. La raiſon donc pour laquelle on ne ſarcle point le lupin eſt, qu'il n'a qu'une racine, que l'on pourroit couper avec le ſarcloir ; ce qui le feroit mourir : d'ailleurs il fait de lui-même périr les mauvaiſes herbes, ſans le ſecours du Cultivateur. On répondra que les feves venant à croître, étouffent les mauvaiſes herbes, tout comme le lupin, & que Pline & Pallade ſemblent entiérement être d'accord. *Vide Notas & Emend. ad lib. XVIII, ſect.* 50.

CHAPITRE XXII.

(1) Le P. Hardouin évalue ces quatre deniers à trente ſols de notre monnoie.

(2) Le fond de cette deſcription, peut-être un peu trop ornée, eſt vrai. La fontaine de Tacape eſt la ſource d'une riviere de Provence, que Strabon appelle *ſurga*, la ſorgue.

(3) Il croît, dans la Loire, des herbes à peu près ſemblables, aux endroits où elle paſſe dans le Vélay, auſſi-bien que dans les étangs du Bugey ; les bœufs font tous leurs efforts pour les atteindre & les manger.

CHAPITRE XXIII.

(1) Lorſque les Romains donnoient leurs terres à ferme, c'étoit aux conditions de bien les cultiver, & de ne pas les épuiſer par des productions continuelles & inſolites : la terre deſtinée au froment, devoit être labourée au moins de trois labours ; celle qui avoit produit du froment, ne pouvoit en être enſemencée l'année ſuivante, pas même la terre la plus féconde, qu'ils appelloient terre *tendre*, ou bien *reſtibilis ager*, terre qui produit tous les ans. Quoique cette terre eût pu rapporter des froments, ou autres bleds portant épis, pluſieurs années de ſuite, cela étoit défendu : *reſtibilis ager dicitur, qui biennio continuo ſeritur farreo ſpico, id eſt ariſtato : quod ne fiat, ſolent qui prædia locant excipere.* Feſtus. On devoit y ſemer, après les bleds portant épis, des bleds, ou légumes qui portent des gouſſes, ou qui n'ont point d'épis, comme des pois, du panis, du millet & autres : c'eſt pourquoi Pline dit au commencement de ce Chapitre, en parlant de la terre *tendre*, ou très-fertile, qu'après une récolte d'orge, qui eſt un des bleds portant épis, on y ſeme du millet, après le millet, des raves, &

qu'enfin on y reſeme du froment, ou de l'orge. Il rapporte enſuite une autre méthode, & ajoute qu'on laiſſoit les terres en repos à la troiſieme année; mais parmi ces terres, qu'on laiſſoit ainſi repoſer, on obſerve que les plus maigres ne ſe labouroient point pendant le cours de cette troiſieme année, & qu'elles ſervoient de pâture aux beſtiaux; c'eſt de ces ſortes de terres qu'on doit entendre ce vers de Virgile:

Nec nulla interea eſt inarata gratia terræ.

Georg. l. 1.

Elles ne laiſſoient pas que d'être de quelque utilité: les terres moins maigres étoient diſpoſées, par de fréquents labouts, pendant cette année de repos, à être enſemencées de froment, ou autres bleds portant épis. Ces anciens uſages ſont encore obſervés par nos Laboureurs, ſuivant la nature du ſol des Provinces & cantons qu'ils cultivent: les Loix rurales des Romains y ſont ſuivies; on ne ſeme point de froment deux années de ſuite dans la même terre.

(2) Columelle dit que la chaux même eſt un bon engrais dans certaines occaſions, *lib.* 5, *cap.* 9.

(3) » Le Cultivateur doit avoir, ſui-

» vant Columelle, deux foſſes au fumier; » une pour le fumier nouveau, & l'autre » où on laiſſe le fumier pendant une an- » née, avant que de le porter ſur les ter- » res. Ces foſſes doivent être faites à peu » près comme des réſervoirs, pavées par » le fond, parce qu'il eſt eſſentiel que » le fumier ne perde point ſes ſucs, & » qu'il ſoit continuellement humide, afin » que les graines des mauvaiſes herbes, » qu'il peut contenir, ſe détruiſent. Les » habiles Cultivateurs ont ſoin de le cou- » vrir avec des claies, pour empêcher le » ſoleil & les vents de le deſſécher, » *lib.* 2, *cap.* 6.

(4) Le zéphyr eſt le vent qui ſouffle de l'occident équinoxial, ou le vent d'oueſt : il étoit fort doux dans la Grece & dans l'Italie, *zephyrique tepentibus*; il eſt au contraire aſſez fâcheux parmi nous.

(5) En France, comme le remarque le P. Hardouin, l'engrais de la marne ne dure communément que dix ans.

(6) C'eſt ce que nos ouvriers appellent *chambres*; terme uſité pour toutes les eſpeces de mines. La marne ſe trouve dans beaucoup de Pays à une bien moindre profondeur, que celle de cent pieds.

(7) Il y a de l'erreur, ou de l'exagéra-

tion, de dire que la marne amende une terre pour quatre-vingt ans.

(8) On fait un grand uſage en Angleterre de cette terre à foulon, pour l'engrais des champs.

(9) Les Ubiens ſont aujourd'hui les Peuples de Cologne, de Juliers & des environs.

(10) Les Anglois ont renouvellé de nos jours cette pratique des Ubiens, & pluſieurs Auteurs François ſe ſont appliqués à la faire valoir.

(11) Les Peuples d'Aquitaine ſont aujourd'hui ceux des Evêchés de Poitiers, de Luçon, & partie de celui de la Rochelle; ce qui comprend le Poitou, une partie de l'Anjou & de l'Angoumois.

(12) La Gaule Tranſpadane étoit une partie de la Gaule Ciſalpine en Italie, au-delà du fleuve Padus; aujourd'hui c'eſt la partie de la Lombardie, qui eſt au ſeptentrion du Pô.

(13) On doit enfouir le fumier auſſitôt qu'il eſt étendu, dit Columelle; on ne doit point en répandre ſur un plus grand eſpace de terrein, qu'on ne peut en labourer chaque jour.

(14) Nous appellons cette ſorte de fumier boulinée, du mot bouïn, trou, ou eſpeces de loges qui ſont autour des

volieres & colombiers, dans leſquelles les pigeons ſe retirent & font leurs petits.

CHAPITRE XXIV.

(1) Les plus beaux légumes dégénerent, ſi on ne prend le ſoin, chaque année, d'en choiſir à la main les plus gros grains pour la ſemence, parce que tout s'altere avec le temps, dit Virgile :

Vidi ego lecta diu, & multo ſpectata labore
Degenerare tamen, ni vis humana quot annis
Maxima quæque manu legeret : ſic omnia fatis
In pejus ruere, ac retro ſublapſa referri.

Georg. l. 1.

(2) Notre Auteur plaiſante ici les payſans Romains, ſur leurs préjugés.

(3) Mêlanges de différents grains qui ſe ſement, comme il a été dit ci-deſſus, pour la nourriture des chevaux.

(4) *Segetem ne defruges*, dit ici Pline, n'épuiſez point vos terres. Hermolaüs veut qu'on traduiſe ainſi ce paſſage : ne diminuez point les ſucs des terres, en les fumant trop, ou en les négligeant tout-à-fait : *Defrugare ſegetem videtur, qui vel nimia fetura exinavit agros, vel per inſcitiam, aut negligentiam perdit.* Hermolaüs in Plin. Gloſſemata.

(5) Virgile, ainſi qu'Héſiode, penſent

qu'on ne doit ſemer les meilleurs froments, qu'après le coucher coſmique des pléiades qui arrivoit, de ſon temps, vers la fin d'Octobre, & que Pline fixe au onze de Novembre; elles ſe couchent actuellement beaucoup plus tard, vers le vingt-deux Novembre: on ſait que les pléiades ſont le nom poétique de ſept étoiles qui s'obſervent à la tête du ſigne du Taureau: les Poëtes les ont fait filles d'Atlas & de Pléïone; elles ſe levent vers l'équinoxe du printemps.

At ſi triticeam in meſſem robuſtaque farra;
Exercebis humum, ſoliſque inſtabis ariſtis
Ante tibi eoæ Atlantides abſcondantur.

Georg. loc. cit.

(6) Lorſque le ſoleil, dit le même Poëte, étant au ſigne de la Balance, rend les jours égaux aux nuits, & qu'il partage également les deux hémiſpheres, alors faites travailler vos bœufs; ſemez vos orges juſqu'aux dernieres pluies d'Octobre, auquel temps la campagne eſt impraticable.

Libra die ſomnique pares fecerit horas;
Et medium luci atque umbris jam dividet orbem;
Exercete viri tauros, ſerite hordea campis,
Iſque ſub extremum bruma intractabilis imbrem.

Loc. cit.

(7) Semez les veſces, les haricots & les lentilles au coucher de l'arcture.

Haud obſcura cadens mittet tibi ſigna Bootes.
Ibid.

Il eſt preſcrit ci-deſſus, chap. 15, de ſemer la veſce en trois temps différents, dont le premier y a été indiqué au coucher acronique de l'arcture; c'eſt de ce premier temps dont il s'agit ici: ce coucher de l'arcture arrivoit, du temps de notre Auteur, au commencement de Novembre. L'arcture eſt une étoile de la conſtellation du Bouvier, proche la queue de la grande ourſe: ſon lever coſmique arrivoit, ſuivant Columelle, le cinq de Septembre, & ſelon Pline, vers le douze du même mois; il n'arrive maintenant que vers le commencement d'Octobre.

(8) Ces Fêtes de Minerve s'appelloient *Quinquatres*, ou *Quinquatria*, parce qu'on les célébroit cinq jours après les ides de Mars.

(9) » Nous devons être auſſi attentifs » à obſerver les temps auxquels ſe leve » la petite ourſe, les chevreaux & le dra» gon dans le Ciel, que ceux qui s'em» barquent ſur la Mer pour retourner en » leur Pays, en traverſant l'Héleſpont & » le détroit d'Abydos. »

Preterea

Præterea tam ſunt arcturi ſidera nobis
Hædorumque dies ſervandi, & lucidus anguis,
Quàm quibus in patriam ventoſa per æquora vectis
Pontus, & oſtriferi fauces tentantur Abydi.

Loc. cit.

CHAPITRE XXV.

(1) *Hoc metuens, cœli menſes & ſidera ſerva*
Frigida Saturni quo ſeſe ſtella receptet, &c.

(2) Pline écrivoit cette Hiſtoire l'an de Rome DCCC. XXX, ſelon qu'il paroît, parce qu'il rapporte de la mort de Caton, liv. 14, chap. 4, arrivée l'an de Rome DC. & il ajoute qu'il y avoit alors CC. XXX. ans.

(3) Les anciens ne diſtinguoient point l'Aſtronomie de l'Aſtrologie : ils ne s'attachoient pas ſimplement à obſerver le cours des aſtres; ils vouloient encore s'en ſervir pour prédire l'avenir : Sextus Empiricus diſtingua cependant l'un de l'autre. Les Aſtrologues étoient ordinairement des Prêtres des Dieux, tel que Béroſe, auquel les Athéniens éleverent, dans le Gymnaſe, une ſtatue dont la langue étoit dorée, à cauſe de ſes divines prédictions : *ob divinas prædictiones Athenienſes publice in Gymnaſis ſtatuam in aurata lingua ſtatuere.* Plin. lib. 7, cap. 37;

ce Béroſe étoit un Prêtre de Bélus, cité par Clément d'Alexandrie : Aſtrologue & Prophete étoit même choſe chez les Aſſyriens & les Egyptiens.

(4) Romulus, ou peut-être les anciens Sabins, s'étoient imaginés que le ſoleil achevoit ſon cours dans l'eſpace de trois cents quatre jours : ils avoient diviſé l'année en dix mois, & la faiſoient commencer au premier Mars.

Numa réforma ce calendrier, & ajouta deux autres mois à l'année, Janvier & Février : il ordonna de plus une intercalation de quarante-cinq jours, diviſée en deux mois ; en ſorte qu'au bout de deux années, on devoit intercaler un mois de vingt-deux jours ; & après deux autres années, un autre mois de vingt-trois jours. Ceci fut ſi mal obſervé par les Pontifes qui étoient chargés de ce ſoin, qu'il ſe trouvoit, du temps de Jules-Céſar, ſoixante-ſept jours ajoutés mal à propos ; ce qui avoit apporté une grande confuſion dans la ſupputation des temps : ce même Jules-Céſar, comme ſouverain Pontife, travailla de concert avec l'Aſtronome Soſiſemes, ou d'après ſes calculs, comme le dit ici Pline, à donner à l'année une forme certaine : ils la fixerent à trois cents ſoixante-cinq jours & ſix heures, *ſuivant*

le cours du ſoleil, & intercalerent un jour au bout de quatre ans, formé de ces ſix heures de trop chaque année, c'eſt-à-dire, que quatre années conſécutives devoient avoir chacune trois cents ſoixante-cinq jours, & la cinquieme trois cents ſoixante-ſix jours. Cette réformation fut faite l'an de Rome 708, quarante-trois ans avant la naiſſance de Jeſus-Chriſt: on l'appella l'année de confuſion; elle fut de quatre cents quarante-cinq jours, parce qu'on y ajouta les ſoixante-ſept jours, & le mois intercalaire dont on vient de parler. Il y eut encore de l'erreur dans cette année, qui fut nommée Julienne, parce qu'elle étoit plus longue de quelques minutes, que l'année ſolaire aſtronomique, qui contient ſeulement trois cents ſoixante-cinq jours cinq heures quarante-neuf minutes & ſeize ſecondes.

Le calendrier chrétien ayant ſuivi la réformation de Jules-Céſar, il ſe trouva qu'en l'année 1582, ſous le Pape Grégoire XIII, l'équinoxe étoit remontée juſqu'au onze de Mars, au lieu du vingt & un, où elle devoit être. Ce Pape, après avoir conſulté Clavius & Ciaconius, les plus habiles Aſtronomes du temps, ordonna qu'en cette même année 1582, on compteroit le cinq du mois d'Octobre,

au lieu du quinze, afin de retrancher les dix jours qui s'étoient gliſſés de trop, en ſuivant la ſupputation Julienne, depuis le Concile de Nicée, tenu en 325 : on convint encore de continuer l'intercalation d'un jour tous les quatre ans ; & qu'en outre, pour éviter dans la ſuite pareille erreur, il ſeroit fait un retranchement de trois jours intercalaires, dans l'eſpace de quatre ſiecles, à cauſe des onze minutes qui manquent aux ſix heures des années, dont on compoſe l'année intercalaire, ou biſſextile ; ces trois jours ſe retranchent en l'année qui finit les trois premiers ſiecles. De célebres Aſtronomes modernes ont fait voir que, malgré cette précaution, il y auroit encore, au bout de quatre cents ans, pluſieurs jours de variation dans l'équinoxe.

(5) Le P. Hardouin remarque, que ce ſentiment des chaleurs périodiques, de quatre ans en quatre ans, eſt ſorti de l'école d'Eudoxe.

(6) Il ſembleroit que Pline va parler, avec exactitude, du lever & du coucher des aſtres, ſuivant les obſervations aſtronomiques faites de ſon temps : cependant pluſieurs Savants croient qu'il n'en parle que vulgairement & comme il convient, lorſqu'il s'agit d'inſtruire des

payſans, qui ne ſavent ſeulement pas lire, ainſi qu'il l'a dit ci-deſſus.

(7) J'ai ſuivi le P. Hardouin, qui a ſuppléé ici à Pline, cette ſaiſon oubliée, & qui manque dans toutes les éditions de cet Auteur, & même dans les manuſcrits.

(8) Les Romains partageoient le jour en douze heures, tant en hiver, qu'en été; ainſi les heures de jour étoient plus courtes en hiver, qu'en été : il n'y avoit donc chez eux que les heures du jour équinoxial qui fuſſent égales, & les mêmes que celles de la nuit.

(9) On croit que les anciens Aſtronomes fixoient ainſi les ſaiſons, afin qu'elles fuſſent plus ſenſibles.

(10) Pline répete ici, d'une maniere plus détaillée, ce qu'il avoit commencé de dire ci-deſſus, du temps où l'on doit faire les ſemailles. Voyez la note 5, ſur le Chapitre 24.

(11) Conſtellation qui eſt vis-à-vis le ſigne du Taureau : elle eſt compoſée de trente-ſept étoiles, ſuivant Ptolomée; de ſoixante-deux, ſuivant Tycho, & de quatre-vingt, ſuivant Flamſtéad. Nos Obſervateurs modernes prétendent y en découvrir plus de cinq cents avec le téleſcope.

(12) Cicéron avoit traduit les Livres économiques de Xénophon, comme il le dit lui-même, *lib.* 2, *de off. n.* 87.

(13) Ceci doit être mis au nombre des fauſſes merveilles, rapportées par notre Auteur.

(14) Second temps de ſemer la veſce, déja indiqué ci deſſus, chap. 15.

(15) *Cicer. lib.* 1, *de Divin. n.* 15. Le lentiſque ne vient que dans nos Provinces méridionales : il n'eſt pas rare dans la Provence & dans le Languedoc ; mais il n'y vient pas ſi beau que dans le Levant, ainſi que l'obſerve Tournefort. Il découle de ſon tronc & de ſes plus groſſes branches, une réſine appellée maſtic, dont les Sultanes font une grande conſommation ; elles en mâchent pour s'amuſer, & s'en ſervent à beaucoup d'autres uſages. Les plus beaux lentiſques, & qui produiſent le plus de maſtic, ſe cultivent aux Iſles de Scio, dans l'Archipel ; & tous ces arbres appartiennent au Grand-Seigneur. Pline, liv. 12, chap. 17, parle de ce même maſtic de l'Iſle de Scio, qui étoit très-eſtimé de ſon temps, & il en décrit les vertus médicinales, liv. 24, chap. 7.

CHAPITRE XXVI.

(1) Cette tâche aſſignée pour un jour à un ouvrier chez les anciens, a paru bien forte à Columelle; il doute qu'il ſoit poſſible de la remplir : *quod an rectè fieri poſſit affirmare non auſim;* il s'en trouve pluſieurs de cette eſpece dans notre Auteur.

(2) L'alcyon eſt un petit oiſeau de Mer. Les anciens croyoient qu'il faiſoit ſon nid ſur la Mer même ; il le fait ſeulement dans les roſeaux des marécages qui en ſont voiſins : ſon plumage eſt bleu, verd & rouge ; ſes jambes & ſes pieds quarrés, & ſon bec tranchant.

(3) On ſe ſert de deux ſortes d'échalas pour les vignes, ſavoir, de ceux qui ſe font avec un bois de chêne fendu : les Latins appelloient cette ſorte d'échalas, *ridica*, & ceux qui ſe font avec toute ſorte de bois non fendu : ils appelloient ce dernier *palus;* c'eſt ce que nous appellons pieu.

(4) Jules-Céſar fut aſſaſſiné ce jour-là dans le Sénat.

(5) *Livre* 2, *chap.* 47. Le zéphyr eſt le vent qui ſouffle du côté du couchant équinoxial, comme il a déja été dit.

(6) Pline entend par payſages & ver-

dures, ce que nous appellons charmilles, boulingrins, &c. Les anciens en embelliſſoient leurs jardins avec un art ſingulier, & dont notre Auteur parle dans ſon ſeizieme Livre, Chapitre 33.

(7) — *Ergo age, terra*
Pingue ſolum primis exemplo à menſibus annis
Fortes invertant tauri : glebaſque jacentes
Pulverulenta coquat maturis ſolibus æſtas.

(§) Pline reprend ici la ſuite du lever & du coucher des étoiles, ou conſtellations, avec la ſorte de divination des jours beaux, ou fâcheux qu'elles occaſionnent, depuis le vingt-cinq Mars juſqu'au commencement de Mai. Après la digreſſion qui ſe trouve à la fin de ce Chapitre, & celle qui commence le Chapitre ſuivant, il continuera ce détail aſtrologique : on y reconnoît le moule commun de toutes ces prédictions des températures des ſaiſons, de la pluie, du froid, du chaud, &c. qui doivent arriver jour par jour, pendant le cours d'une année; & pour tout dire en un mot, le modele de l'Almanach de Liege: il eſt étonnant que ces ſortes de prédictions, nées des anciennes rêveries aſtrologiques, continuent d'avoir encore un reſte de crédit parmi le Peuple de nos

jours, devenu aſſez éclairé pour être convaincu qu'on ne ſauroit prédire la grêle, ou les brouillards, en obſervant le cours des aſtres. Cependant les prétendus Aſtrologues lui en impoſent toujours, tant il eſt difficile que le merveilleux n'agiſſe pas ſur les eſprits ſans principes. D'un autre côté ce même Peuple, toujours malheureux, tâche de charmer ſes peines, par la chimere d'un avenir moins dur, que les faiſeurs d'Almanachs, ou de prédictions, ont ſoin de lui inſinuer. Nous avons cru devoir retrancher cette Aſtrologie du texte, & la rapporter ici, pour les raiſons que nous en avons déja données.

» Delà au premier d'Avril, où ſe le-
» vent les pléiades au matin, tempête,
» ſelon Céſar. Le trois Avril, elles ſe
» couchent dans l'Attique, & le quatre,
» dans la Béotie. Selon Céſar & les Cal-
» déens, les pléiades ne ſe couchent que
» le cinq d'Avril : ce même jour on com-
» mence en Egypte à ne plus appercevoir
» orion ; ſon glaive commence auſſi à
» diſparoître. Le huit, au coucher de la
» Balance, de la pluie. Le dix-huit, les
» hyades, étoiles très-fâcheuſes, & qui
» cauſent des tempêtes ſur mer & ſur
» terre, ſe couchent au ſoir en Egypte ; &

» dès le ſeize, en Attique. Le dix-ſept ;
» ſelon Céſar, mauvais temps pendant
» trois jours ; ces mêmes hyades ne ſe
» couchent, dans l'Aſſyrie, que le vingt:
» on appelle ordinairement cette conſ-
» tellation, l'aſtre de Palès, parce que la
» Fête de cette Déeſſe ſe célébroit le
» vingt & un Avril, jour de la Fonda-
» tion de Rome : on avoit remarqué qu'il
» étoit ſerein, quoique les hyades ſoient
» très-pluvieuſes ; c'eſt pour cela que les
» Grecs les ont ainſi nommées : comme
» ce mot grec ſignifie auſſi pourceau,
» nous les avons nommées la petite truie.
» Le vingt-quatre Avril, tempête. Le
» vingt-cinq, les chevreaux ſe levent en
» Egypte ; & la veille, l'étoile du chien
» ſe couche au ſoir dans la Béotie & dans
» l'Attique : au matin du même jour,
» paroît la lyre. Le vingt-ſept, l'orion,
» & le vingt-neuf, le chien, paroiſſent
» entiérement dans l'Aſſyrie.

» Le deux Mai, ſuivant les obſerva-
» tions de Céſar, les hyades ſe levent au
» matin. Le huit, la chevre pluvieuſe :
» le même jour en Egypte le chien ſe
» couche au ſoir ; c'eſt ainſi que les étoi-
» les courent, pour ainſi dire, rapide-
» ment juſqu'au dix Mai, où les pléia-
» des paroiſſent entiérement. »

CHAPITRE XXVII.

(1) Ce qu'il y a de certain eſt, que l'héliotrope, ou tourneſol, fleurit pendant le ſolſtice d'été, lorſque le ſoleil retourne vers l'équateur; c'eſt ce qui a fait ainſi nommer cette plante.

(2) Ces pléiades terreſtres ſont les mouches, ou vers luiſants, dont nôtre Auteur a parlé vers la fin du Chapitre précédent, & qui naiſſent à la fin de l'équinoxe du printemps.

(§) Suite du lever & coucher des étoiles juſqu'au vingt-quatre Juin, ſupprimé dans le texte.

. . . » Selon Céſar, le lendemain du » lever des pléiades, onzieme jour de » Mai, l'étoile de l'arcture ſe couche au » matin, tempête. Le treize, la lyre ſe » leve, encore tempête. Le vingt & un, » la chevre ſe couche dans l'Attique, » ainſi que le chien. Le vingt-deux, l'é- » pée d'orion ſe couche.

» Le trois Juin, l'aigle ſe leve au ſoir » en Aſſyrie, comme en Italie. Le ſix » Juin, l'arcture ſe couche au matin. Le » huit, en Italie, & le dix, ailleurs; le » dauphin ſe leve au ſoir. Le quinze, le » glaive d'orion ſe leve en Italie; & en » Egypte, il ne ſe leve que quatre jours

» après. Le vingt & un, cette même étoi-
» le commence à diſparoître, ſelon Cé-
» ſar. Le vingt-quatre Juin eſt le plus
» long jour de l'année, & par conſé-
» quent, la nuit la plus courte; c'eſt le
» ſolſtice d'été. »

CHAPITRE XXVIII.

(1) Le terme de *gramen* eſt plus ſouvent générique, que ſpécifique; il ſignifie toutes ſortes d'herbes, & quelquefois du chiendent; delà vient couronne graminée : c'étoit la récompenſe des Romains, pour une belle action dans un ſiege; cette couronne ſe faiſoit de la premiere herbe qui ſe préſentoit.

(2) On ne connoît point la plante que Pline nomme *mimmulus*. Quelques-uns prétendent que c'eſt celle que nos Laboureurs appellent *leſche*.

(3) Itéramne, Ville d'Ombrie, aujourd'hui Terni, au Royaume de Naples.

(4) A l'égard des feuilles des arbres qui ſe retournent lorſque le ſolſtice eſt paſſé, Varron aſſure la même choſe, Livre premier, des choſes Ruſtiques.

» On a cru vulgairement, dit Gellius,
» & même écrit, que les feuilles des oli-
» viers ſe retournoient les jours des ſolſ-
» tices d'été & d'hiver; en ſorte que la

» partie qui regardoit le ſoleil, ſe retour-
» noit du côté de la terre, & celle qui
» regardoit la terre, ſe tournoit du côté
» du ſoleil. Je l'ai moi-même remarqué,
» ainſi que tous ceux qui l'ont bien vou-
» lu. » *Gell. lib.* 9, *cap.* 7.

(5) Rien n'eſt moins évident, au contraire, que la chaleur de la lune, & tous les raiſonnements en conſéquence. J'ai entendu cependant de vieux Phyſiciens, fort inſtruits d'ailleurs, ſoutenir ce ſyſtême de Pline.

(6) *Force majeure*, eſpece de proverbe des Grecs, qu'ils exprimoient par force divine, & qui s'entend de tout ce qui n'eſt pas au pouvoir de la ſageſſe humaine d'éviter. On trouve une Loi dans le Droit Romain, qui décharge les Intendants des terres, des dommages arrivés aux moiſſons par la force majeure : *vis major, quam Græci vim divinam appellant, non debet conductori damnoſa eſſe, ſi pluſquam tolerabile eſt, læſi fuerint fructus.* Dig. tit. 2, locati *conducti* §. culpæ autem.

CHAPITRE XXIX.

(1) Il eſt étonnant que Pline ait donné dans ce ridicule contre des anciens, ſur la voie lactée.

(2) Notre Auteur rapporte préciſément, que les florales étoient des Fêtes établies pour la proſpérité des moiſſons ; cependant pluſieurs autres racontent ce fait autrement. Flore, ſelon eux, fut une fameuſe courtiſanne, qui, en mourant, déclara le Peuple Romain héritier des grands biens qu'elle avoit gagnés dans ſa profeſſion, à condition qu'on célébreroit tous les ans une Fête en ſon honneur. Le Sénat voyant qu'il étoit honteux de célébrer la Fête d'une pareille Divinité, & ne voulant pas cependant être privé des biens immenſes qui lui avoient été légués, fit une généalogie grecque à cette Flore, & publia que c'étoit la même Déeſſe que Chloris, qui avoit été mariée à Zéphyr, d'où elle tenoit ſon pouvoir ſur les fleurs.

(§) J'ai retranché les remedes ſuivants contre les maladies des bleds & des vignes. » Quelques-uns prétendent ſe ſervir d'un autre remede, c'eſt de brûler » trois cancres en vie dans le champ, ou » dans la vigne ; d'autres y rôtiſſent à » petit feu de la chair de ſilure, (*eſpece* » *de poiſſon*,) de maniere que le vent » puiſſe en chaſſer la fumée ſur les vignes. » Voici une autre recette de Varron : au » commencement de l'automne, lorſque

» la lyre ſe couche, peignez une grappe
» de raiſin ; conſacrez la aux Dieux dans
» vos vignes ; cela les préſervera de tout
» accident. Archilius écrivit à Antiochus,
» que les temps fâcheux ne nuiroient ja-
» mais aux moiſſons, ſi on avoit ſoin
» d'enterrer, au milieu des champs, un
» crapaud vif, enfermé dans un pot de
» terre neuf. »

(3) Selon Virgile, il faut ſur-tout s'appliquer à bien battre & unir l'aire avec un peſant rouleau, après qu'on en aura remué la terre, & qu'on l'aura affermie avec de la craie, pour empêcher que les herbes n'y croiſſent, ou bien qu'en ſe deſſéchant, il ne s'y faſſe des lézardes.

Area cum primis æquanda cylindro,
Et vertenda manu, & creta ſolidanda tenaci:
Ne ſubeant herbæ, nec pulvere victa fatiſcat.

CHAPITRE XXX.

(1) Cette maniere de couper les bleds, qui étoit celle des anciens habitants de notre Pays, paroît avoir échappé aux Ecrivains Ruſtiques modernes.

(2) Liv. 15, chap. 8, où Pline rapporte que la lie d'huile étoit d'un uſage fort étendu ; Caton en fait le plus grand éloge : on s'en ſervoit pour enduire les mai-

ſons, les aires à battre & les greniers à ſerrer le froment, même les vêtements; on en arroſoit les ſemences : c'étoit un remede non-ſeulement pour les maladies des bêtes, mais auſſi pour celles des hommes, ſur-tout pour celles de la bouche.

(3) Columelle ajoute, qu'en remuant, ou criblant les bleds dans les greniers, on mêle les charençons dans toute la maſſe, & qu'à ce moyen ils les endommagent beaucoup plus qu'ils ne feroient.

(§) Paſſage retranché. » Enfin on dit » qu'il faut ſuſpendre un crapaud à l'en» trée du grenier, par un pied de derrie» re : » il faut convenir que les anciens avoient une grande confiance au crapaud, ſans qu'on puiſſe prévoir ſur quel fondement. Les Chinois ſont encore de nos jours dans cette erreur; ils s'en ſervent comme de ſpécifique, dans certaines maladies des hommes.

CHAPITRE XXXI.

(§) On a retranché du texte ce qui ſuit : » Dans cet intervalle, voici les » étoiles qui décident du temps. Le dou» ze Août au ſoir, l'étoile du cheval ſe » leve dans l'Attique; & ſelon Céſar, » le dauphin ſe couche dans l'Egypte. Le » vingt-deux, l'étoile du vendangeur ſe

» leve au matin en Aſſyrie : elle annon-
» ce la prochaine maturité des raiſins ; ils
» commencent alors à changer de cou-
» leur. Le vingt-huit Août, la fleche
» diſparoît en Aſſyrie, ainſi que les vents
» étéſiens, (vents du nord-eſt.)

» Le cinq de Septembre, le vendan-
» geur paroît en Egypte : le même jour
» l'arcture ſe leve au matin dans l'Atti-
» que ; & au même inſtant le Sagittaire
» y diſparoît. Le neuf, ſuivant les obſer-
» vations de Céſar, la chevre ſe leve au
» ſoir. Le douze, l'arcture paroît à de-
» mi ; il ſe fait violemment ſentir par
» mer & par terre pendant cinq jours :
» on dit cependant que s'il a fait de la
» pluie au coucher du Dauphin, l'arctu-
» re ne ſera point pluvieux : la retraite
» des hirondelles annonce cette étoile ;
» celles qui en ſont ſurpriſes, périſſent.
» Le ſeize de Septembre, l'étoile de l'épi,
» que tient la Vierge, ſe leve au matin
» en Egypte, & les vents étéſiens y ceſ-
» ſent entiérement ſelon Céſar ; ce qui
» n'arrive en Italie que le dix-huit de ce
» mois, & le lendemain dans l'Aſſyrie.
» Le vingt & un, ſelon le même Céſar,
» la commiſſure des Poiſſons ſe couche.
» Le vingt-quatre, l'équinoxe eſt paſſé.
» Philippe, Callippe, Doſithée, Parmé-

„ niſcus, Conon, Criton, Démocrite,
„ Eudoxe, tous ces Aſtronomes con-
„ viennent entr'eux, choſe rare, que la
„ chevre ſe leve le vingt-huit de Septem-
„ bre, & les chevreaux le trente.

„ Le deux d'Octobre, la couronne ſe
„ leve au matin dans l'Attique. Le trois,
„ le cocher ſe couche au matin en Aſie,
„ ſelon Céſar. Le cinq, la couronne com-
„ mence à ſe montrer en Italie, & le
„ lendemain les chevreaux ſe couchent au
„ ſoir. Le huit d'Octobre, l'étoile qui
„ brille en la couronne, ſe leve au ma-
„ tin. Le treize, les pléiades reparoiſſent
„ au ſoir. Le quinze, on voit la cou-
„ ronne toute entiere. Le vingt-ſept, les
„ hyades ſe levent au ſoir. Le trente
„ d'Octobre, l'arcture ſe couche au ſoir,
„ & les hyades ſe levent avec le ſoleil.

„ Le neuf de Novembre, l'épée d'o-
„ rion commence à diſparoître, & le
„ onze, les pléiades ſe couchent. „

(1) Entre les Fêtes de Vénus & de Vulcain, comme il a été dit ci-deſſus, Chapitre 13, note 5.

(2) La culée contenoit environ deux de nos muids.

CHAPITRE XXXIII.

(1) Voyez le Chapitre ſuivant, note 1.

(2) Lorſqu'on vouloit avoir des mâles, comme on le verra Chapitre ſuivant, il falloit faire accoupler les brebis la tête tournée du côté de l'aquilon; anciennes erreurs, accréditées par Ariſtote.

CHAPITRE XXXIV.

(1) Les anciens ne connoiſſant pas la bouſſole, ne pouvoient s'orienter qu'au moyen des cadrants ſolaires, ou *anémoniques*. Pline donne ici la maniere de tracer ces derniers, c'eſt-à-dire, ceux qui font connoître de quel côté le vent ſouffle. La premiere opération géométrique qu'ils faiſoient, ſoit pour meſurer, ou borner un champ, étoit de tirer deux lignes; la premiere, du midi au nord, & la ſeconde, du levant équinoxial au couchant: ils appelloient la premiere ligne *cardo*, & la ſeconde, *decumanus*. Lorſqu'on partageoit les terres aux ſoldats, ou dans toutes autres occaſions où il s'agiſſoit de les borner, afin que chaque poſſeſſeur connût ce qui lui appartenoit, on traçoit d'abord un centier de diviſion, comme on vient de le dire, du midi au nord, dans toute la longueur du champ, qui étoit ſa plus grande étendue; enſuite on tiroit un autre moindre ſentier dans ſa largeur, du levant au cou-

chant, pour borner le champ qui étoit au-deſſus ; ou deſſous de celui-ci ; ainſi toutes les terres des Romains étoient diviſées en quarrés longs ; & celles des différents propriétaires, n'étoient point irréguliérement enchevêtrées les unes dans les autres, comme il arrive fort ſouvent en France ; ce qui eſt très-embarraſſant pour le Cultivateur.

(2) Les Grecs & les Latins n'obſerverent d'abord que huit principaux vents, ſavoir ; *ſolanus*, le vent du levant équinoxial, ou de l'eſt ; *volturnus ſive eurus*, le ſud-eſt ; *notus ſive auſter*, celui du midi, ou du ſud ; *africus*, le ſud-oueſt ; *favonius ſive zephyrus*, le couchant des ſolſtices, ou l'oueſt ; *chorus*, le nord-d'oueſt ; *ſeptentrio*, le nord ; & enfin *aquilo*, le nord-d'eſt.

CHAPITRE XXXV.

(1) *Sæpe ego, cùm flavis meſſorem induceret arvis*
Agricola, & fragili jam ſtringeret hordea culmo ;
Omnia ventorum concurrere prælia vidi,
Quæ gravidam late ſegetem ab radicibus imis
Sublime expulſam eruerent, &c.

Georg. l. 1.

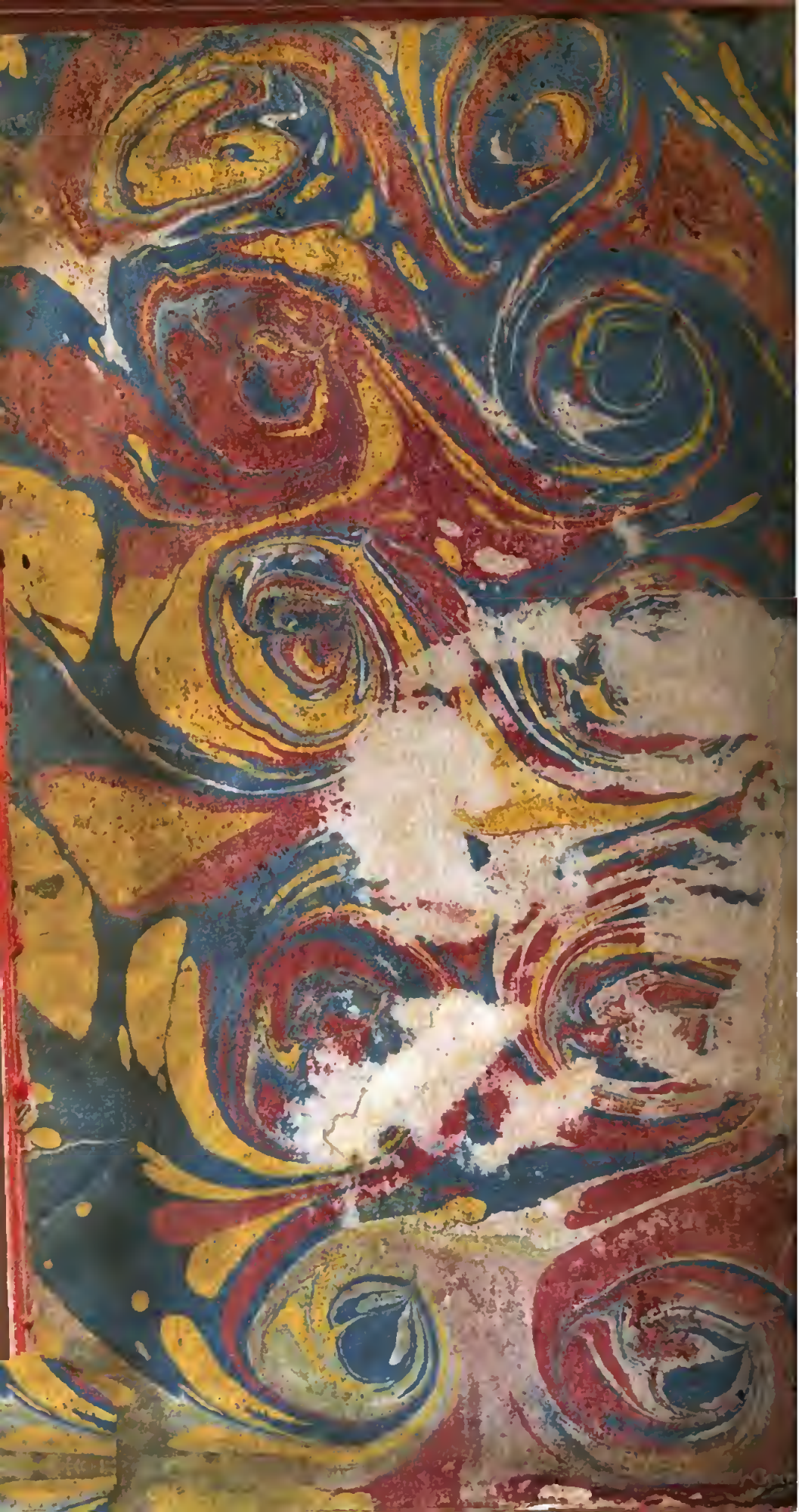
(2) On n'avoit alors que ces ſortes d'obſervations pour prévoir les beaux & mauvais temps. Parmi nous, le barome-

tre eſt d'un uſage bien plus ſûr ; mais il eſt peu de payſans qui le connoiſſent ; preſque tous n'ont d'autre guide que ces anciennes obſervations, qui fort ſouvent ne les trompent pas : les gens de Mer, même les plus inſtruits, n'ont pareillement que de ſemblables ſignes pour prévoir les grains, les orages & les tempêtes, & ſe diſpoſer à les parer.

(3) Virgile décrit, vers la fin du premier Livre des Géorgiques, tous ces mêmes ſignes des temps, beaux, ou fâcheux, que nous fourniſſent les animaux. Nous ne ſommes guères plus habiles Phyſiciens que ne l'étoit le Poëte, ſur la cauſe qui produit en eux ces divers mouvements. „ Je ne penſe pas, dit-il, que „ les Dieux leur aient donné un eſprit „ capable de prévoir ainſi l'avenir, & „ une connoiſſance des choſes, plus parfaite que celle qui leur vient de l'inſtinct de la Nature : mais lorſque le „ temps doit changer, & que l'air, qui „ eſt dans un mouvement continuel, va „ prendre une autre configuration ; que „ rendu humide par les vents du midi, „ il condenſe ce qui étoit auparavant raréfié, & qu'il dilate ce qui étoit reſſerré „ & condenſé ; alors le ſang prend un „ autre mouvement, & le corps des

„ bêtes reçoit des impreſſions différentes
„ de celles qu'il avoit, quand le temps
„ étoit humide & chargé de vapeurs :
„ delà viennent ces différents ramages
„ des oiſeaux dans la campagne ; cette
„ gaieté qui paroît dans le bétail ; ces
„ croaſſements pleins de joie des cor-
„ beaux. „

Haud equidem credo, quia ſit divinitus illis
Ingenium, aut rerum fato prudentia major :
Verùm ubi tempus, & cœli mobilis humor
Mutavere vias : & Jupiter humidus Auſtris
Denſat, erant quæ rara modo, & quæ denſa relaxat :
Vertuntur ſpecies animorum & pectora motus
Nunc alios, alios dum nubila ventus agebant,
Concipiunt : hinc ille avium concentus in agris,
Et læta pecudes, & ovantes gutture corvi.

FIN.

AD1 1456365